

૧૬૨૪

પાકશાસ્ત્ર.

સર્વ સજ્જનોને વાસ્તે.
છપાવી પ્રસિદ્ધ કરનાર

મોહનલાલ બાકરભાઈ.



અમદાવાદમધ્યે.

મામાની હવેલીમાં અં પુનાછટેડ પ્રીન્ટીંગ અને
જનરલ એજન્સી કંપની 'ક્ષીમીટીડ'ના પ્રેસમાં
શુભોદ્ધાલ અંગારામે છાપ્યું.

સંવત ૧૯૩૮.

પાકશાસ્ત્ર* ૧૬૧૪

ગુજરાતી ભાષામાં.
છપાવી પ્રસિદ્ધ કરનાર.

મોહનલાલ બાકરભાઈ.



અમદાવાદમાં.

મામાની હવેલીમાં યુનાઈટેડ પ્રીં અને જી
એં કંપની “લિમિટેડ” ના પ્રેસમાં

રણછોડલાલ ગંગારામે છાપ્યું.

સન ૧૮૮૨—સંવત ૧૯૩૮

કોમત ૮ આના.

અનુક્રમણિકા.

ભાગ ૧ લો.

મશાલા સમસ્ત કરવા વિશે.....	૧૦
શાક બાજીઓમાં લોટ મેળવવા વિશે	૧૩
મીઠું શુધ કરવાનો ઉપાય.....	૧૫
સાકરે ધોવાનો ઉપાય... ..	૧૫
દુધ મેળવીને દહીં કરવાનો ઉપાય	૧૬
સમસ્ત શાકો કરવાની રીત	૧૬
જમીકુંદ સમસ્ત તળવાનો ઉપાય.. ..	૩૩
બાજીઓ સમસ્ત તળવાની રીત	૩૪
સમસ્ત બાજીયાં કરવાનો ઉપાય... ..	૩૭

ભાગ બીજો.

પકવાન સામગ્રીઓ ખનાવવાની રીત	૪૧
સમસ્ત કહડીયો કરવાની રીત.....	૭૦
સમસ્ત રોટલા કરવાની રીત	૭૨

ભાગ ત્રીજો.

સમસ્ત અથાણાં કરવા વિશે	૭૫
ચટણીઓ કરવાની રીત.....	૮૦
મુરબા કરવાની રીત	૮૨
આંખાના રસનાં પકવાન પરવાનો નમુનો ...	૮૩

ભાગ ચોથો.

રેવું રેવુના પાક કરવાની રીત	૬૪
રેવું સમસ્ત ચુરણો કરવાની રીત	૬૧

પાકશાસ્ત્ર.

દોહરો.

સુવર્ણ સિદ્ધિ જે પદે, કરે કનક રજ શાધ;
પાક શાસ્ત્ર પઢતાં થકાં, લહે સરસ રસ બોધ;

અર્થ- જે ઠેકાણે આપણે રહીએ છીએ, એજ ઠેકાણાની ધુળમાં તથા પથરમાં સોનું રહેલું છે, પણ સુવર્ણ સીધીની ચોપડીના જેણે અભ્યાસ કર્યો હોયતો, તેજ ધુળમાંથી સોનું કાઢાડી શકેછે તેમજ આંગાથી તે થોરે અથવા કુવેરે સુધી ની વનસપતીમાં તથા સમસ્ત અનમાં તરેહ તરેહના સ્વાદ બરેલા રસ રહેલા છે, પણ પાકશાસ્ત્રના પૂસ્તકનો જે અભ્યાસ કરે તેજ માણસ સરસ રસ ઉપજાવી જાણે છે.

મુળ રસોઘતો ચાર પ્રકારની છે. એક ખાવાની, બીજીતો ફાકવાની, ત્રીજીતો પીવાની; ને ચોથો ચાટવાની એ ચાર પ્રકારની છે પણ એ ચારની ક્રીયા કરવાની અનેક પ્રકારની છે માટે પોતે પોતાની જુદી જુદી રીતિના હસ્ત ક્રીયાના ફેરથી કોઈ પણ ચુક જાણવામાં આવે તો આ ગ્રંથ રચનાશ્રમને પેટે ધનામ આપ્યું એમ જાણીને તે ચુક માફ કરીને પોત પોતાની હસ્ત ક્રીયા પ્રમાણે સુધારીને રસોઘ કરવી. સરવે પાક ક્રીયા કરનારાએને એજ મારી પ્રાર્થનાછે એટલુંજ કહીને ઉપર લખેલા વિષયનો ગ્રંથ ચાલુ કરુંછું.

ધણી અગત્યથી અસર બરેસો રમુજ ગ્રંથ ત્રેતા યુગમાં નહિશ્વ દેશના રાજા નળ મોહા મહેરાટા ગુણવાન પ્રાક્રમી, રાજાએ પાક વિધી શીખીને અનેક તરેહના પાક બેટ કર્યા

તા તથા દ્વાપરયુગમાં ઇંદ્ર પ્રસ્થમાં રહેનાર પાંડુ રાજાના પુત્ર બીમસેને ષષ્ટી નગરમાં ગુ તરેહવાની વખતમાં અનેક તરેહના પાક ભેદ કરેલા હતા. ને મુળ પાકશાસ્ત્રનો સ્વર્ગને વિશે ઇંદ્ર આદિ સમસ્ત દેવનો ઇચ્છા થાય એટલે કામદુર્ધા ઘેનુંને આજ્ઞા કરે તેથી અમરત રૂપી અનેક તરેહના પાક થતા ત્યારથી અત્યંત પાક ભેદ ઉત્પન્ન થએલા છે એવું ભાર્ય આદિ ધણા પુસ્તકોમાં લખેલું છે, તે સંસ્કૃત એટલે હિંદુશાસ્ત્રમાં સરવ દેશોમાં પ્રાચીન ગ્રંથો જગો જગાએ છે, પણ તે પાકશાસ્ત્ર પ્રમાણે કરે તો ધણોજ ખરચ થાય માટે આશરે બસે તથા ત્રણસે વરસના પાક કરીયાના પુસ્તકો ઉપરથી થોડો થોડો વિચાર કરીને તથા હાલનો ચાલ જોઈને સમસ્ત દેવના દેવ હથરને સામગ્રિ થાળમાં અર્પણ કરે છે, તથા અનકૂટ પૂરે છે તે સરવનો સંક્ષેપમાં સાર સમજીને માહારી બુદ્ધી પ્રમાણે આ ગ્રંથ રચ્યો છે પણ સરવ પ્રાણી માત્રને બુદ્ધી આપનાર એક હથર છે એથી અત્યંત આનંદ ઉપજે છે.

ષષ્ટક શાસ્ત્રના રીતિથી અનુક્રમ માફક આવે એ રીતે પ્રથમ સમજવાસાથે નવા પ્રકારના ધાન્યની ઉત્પત્તિ જોતીશ શાસ્ત્ર નવગ્રંથી ઉત્પન્ન થએલી છે તે પ્રગટ કરીને તેના નામ નીચે લખ્યાં છે.

૧ ધહું સુર્યના જોરથી ઉત્પન્ન થએલા છે. ૨ ડાંગેર ચંદ્રના જોરથી. ૩ તુવરો મંગળના જોરથી. ૪ જવ બુધના જોરથી. ૫ ચણા શુક્રના જોરથી. ૬ મગ મુકના જોરથી. ૭ તલ શનીશ્વરના જોરથી. ૮ અડદ રાહુના જોરથી. ૯ કાંગ કેતુના જોરથી.

એ રીતે જ જ ગ્રહના ભેરથી ઉત્પત્તી થએલી છે તે તે
ધાન્યમાં તેજ પ્રમાણે ગુણ રહેલો છે તે સીધ થવા લખુધુ.

સવંતસર પ્રતિપદમાં બળવાન ગ્રહ રાજ થયો હોય તો
તેમાં બહુ ધાન્ય પાકે છે, ને નિરમળ ગ્રહ રાજ થયો હોય તો
તે ધાનનો નાશ થાય છે માટે જેવા ગ્રહથી ઉત્પત્તી થએલી
હોય તેવું ફળ આપે છે.

જે જે વસ્તુ જે જે જગોએ આવના ઉપયોગમાં આવે
છે એ સરવ લખવાને યોગ્ય છે ને જંગલમાં જે જે ધાન્ય
વગરે વાવેથી ઉગે છે તે તપસ્વી લોકોને તથા જંગલી લોકોને
આવના ઉપયોગમાં આવે છે, પણ એતરમાં જે જે ધાન વાવે
થી થાય છે. તે ધાનનું સરવ પકવાન વિગરે બને છે, તે
લખવાને યોગ્ય છે તે શિવાય મશાલા, શાકો, બાજીઓ, બ-
જીયાં, રાઈતાં પકવાન સામગ્રાઓ સાધારણ રસોઈઓ, ચટણી
ઓ અથાણા વિગરે સરવે વસ્તુઓ દેશ દેશમાં ગામ ગામોમાં
જગ્યો જગ્યોએ, ઉત્પત્તી થએલી છે, તે રાજ રાહ્યત સરવે
લોકોને પોત પોતાની શક્તિ પ્રમાણે પાક કિરિયા કરવા સાર
ઉત્તમ, મધ્યમ, ને કનિષ્ઠ, ત્રણ ત્રણ પ્રકારથી સરવે વસ્તુઓ
બને છે, પણ તે પોત પોતાના ગળ માફક આવના યોગ્ય છે
ને વનસ્પતી જંગલમાં થાય છે તે ઓષધના કામમાં આવે છે
તે વહદ આદિ લઈને સરવ લોકોને પોત પોતાના ઉપયોગમાં
ફક્ત અનુકૂળ આવેથી એ પણ યોગ્ય છે ને શીત રૂતુને વિશે
શરીરને સુખાકારીમાં કઠિવત વધારવા સાર હરેક તરેહના પાક
કરવા તથા અત્યંત બાધથી અછરણ થયું હોય તો તે મ-
ટાડવા સાર સારાં સારાં દવાદિય ચુરણો વિગરે એ સરવે
બનાવવાની રીત છે.

વાસણુને ગુણુ અને અવગુણુ.

ત્રાંમા પીતળના વાસણુમાં જમ્યાથી ધણોજ અવગુણુ થાય છે સ્વાદ પણ બગાડે છે ને કલહીના તથા કાંસાના વાસણુમાં સ્વાદીષ્ટ રહે છે ને લોહાના વાસણુમાં કરેલી રસોઈ હમેશાં ખાધામાં આવે તો નેત્રને હરકત લાગે છે ને રૂપાના વાસણુમાં જે જે વસ્તુઓ જમ્યામાં આવે તેમાં ગુણુ થાય ને સ્વાદીષ્ટ લાગે છે, ને માટીના વાસણુમાં જે જે રસોઈ કરે તે સરવે સ્વાદીષ્ટ થાય છે ને કશી તગેહનો અવગુણુ થતો નથી ને સોનાના વાસણુમાં જમે તો ધણોજ ગુણુ થાય છે, ને સ્વાદીષ્ટ પણ લાગે છે ને કાચના વાસણુમાં માટીના વાસણુ જેવા ગુણુ રહેલો છે, ને સ્કાટીકના* વાસણુમાં સોનારૂપાના સરખો ગુણુ રહેલો છે એ રીતે ભોજન કતોહલના ગ્રંથમાં લખેલું છે પણ આ સમયમાં એ વિચાર જાણવાવાળા પુરૂષો થોડા હશે માટે સરવે સજનને માહારી નમ્રતા બરેલી વિનંતી છે કે ઉપર પ્રમાણે વિચાર કરીને ગુણુ અવગુણુ જાણવો.

ફનસનું અજીરણ કેળાંથી મટે છે, ને કેળાંનું અજીરણ ધીથી મટે છે, ને ધીના પકવાનનું અજીરણ જાબીરાના રસથી મટે છે. ને તેથી ઉપદ્રવ શાંતી ન થાય તો મીઠું પીધાથી થાય છે. ને મીઠાથી ન થાય તો ઓખાના ધોવણથી થાય છે એ રીતે એક એકનું અનુપાન જાણવું.

પાક ફીયા કરવા સારૂ પાકશાળામાં જે જે

સામાન, જોઈએ તેની યાદ નીચે પ્રમાણે.

તપેલાં, તાસકો, યાળીયો, વાડકા, કડછી, તાવેતો, ઝારો,

•સ્કાટીક એટલે રવેત પાપાણુની જાત છે.

સોઈઓ, સાંણસી, તવો, તાવડી, કડાઈ, ઝારી, ચારણી, ચારણો, આડણી, વેલણ, લોટા, ઇંચાદિ જળપાત્ર સહીત સરવે સામન તથા ચાર રાખવો ને એ પાકશાળામાં જોડલું જળ વાપરવું તેટલું ગળી સ્વચ્છ કરીને વાપરવું, ને એ પાકશાળામાં ચુલા કરવા તે મૃતિકાના કરવા અથવા લોઢા વિગેરે હરેક તરેહના કરવા તે શ્રેષ્ઠ છે તે જગા સ્વચ્છ રાખવી ને સરસે દિશાઓએ સારી રીતે તપાસ કરીને કરે તો પાકમાં કશી તરેહનો ખીગાડ થાય નહીં, ને પાકશાળામાં પાટલો મુકીને સરવે સામન તથા ચાર કરીને પાક કિરિયા કરનારા આચાર્ય હોય તેણે નાહાવું, પછી કાંઈ જવું નહીં ને શાફેલ રેહેવું નહીં, ને શાક બાજી વધારતી વખતે અથવા હરેક પાક કિરિયા કરતી વખતે રૂંચે રૂંચે જીવ રાખવો જાણુ ખાલવું નહીં ને કોઈ સામન ઉઘાડો રાખવો નહીં ને મસો તાં જોઈએ તે ઘોઈને નિત્ય નવાં રાખવાં.

એ પાકશાળામાં ઉપર ખટપટ કરનાર હોય તેણે તત્કાળ તથા ચાર કરીને સરવે સામન આપવો અને વિલમ કરવો નહીં, ને તે શિવાય ખાંઈણીયો, સાંખેલું, ખાંચણી, પરાળ, પાળી, છીણી, મુપડાં, સહીત સરવે સામન તથા ચાર રાખવો,



ભાગ પેહેલો.

મશાલો સમસ્ત કરવા વીધે.

શાકનો સાદો મશાલો ૧ લો.

૧ ધાણા તોલો	૧	૪ લાઝ મરચાં તોલો	૦૧
૨ જીરૂ તોલો	૧	૫ હીંચ વાલ	૨
૩ મરી તોલો	૧	૬ દળદર તોલો	૨

ઉપર લખેલી ૬ ચીજો લાવીને તેમાંથી ધાણાજીરૂ એ એક વાસણમાં જરાક શેકવા, ને બાકી રહેલી ચાર ચીજોને ચાર ધડી તડકે તપાવીને એ સરવે ચીજો એકઠી ખારીક ખાંડવી અથવા દળવી એટલે એ મશાલો તઠ્યાર થયેલો એક લાકડાના કોડામાં રાખવો, ને શાક બાજુ વિગરે જમાં નોંધએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો.

ગરમ મશાલો ૨.

૧ લવીંગ તોલો	૧	બયફળ તોલો	૧
૨ મરી તોલો	૧	બવંતરી તોલો	૧
૩ જીરૂ તોલો	૧	તજ તોલો	૧
૪ શાહાજીરૂ તોલો	૧	એલચો દોડા તોલો	૧

એ આઠ ચીજો સમ બાગે લેવી ને જરાક તડકે તપાવીને એકઠી કરીને ખારીક ખાંડવી અથવા દળવી તે તઠ્યાર થયેલો ગરમ મશાલો એક કોરા વાસણમાં રાખવો પછી જમાં નોંધએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો.

(૧૨)

ભજ્યાનો મશાલો ૩.

૧ ધાણા તોલો	૧	૪ સુકા મરચાં તોલો	૦૥
૨ જીરૂ તોલો	૧	૫ હીંગ વાલ	૨
૩ મરી તોલો	૧	૬ હળદર તોલો	૧

એ ૬ ચીજો ચાર ઘડી તડકે તપાવીને ખારીક ખાંડીને એક લાકડાના કઠોડામાં એ મશાલો રાખવો ને ભજ્યા તથા ચણાના વેશણની શેવોમાં એ મશાલો તેને સુમારે નાંખવો.

દક્ષણિ આમટ મશાલો ૪.

૧ હળદર તોલો	૪	૬ લાલ મરચાં નંગ	૨
૨ મેથી તોલો	૨	૭ મરી તોલો	૧
૩ ધાણા તોલો	૧	૮ કવોંગ તોલો	૧
૪ જીરૂ તોલો	૧	૯ જાયફળ તોલો	૦૥
૫ ચણાની દાળ તોલો	૨	૧૦ એલચીદોડા તોલો	૦૥

એ ૧૦ વસ્તુઓ તડકામાં તપાવીને જીરૂદાં જીરૂદાં શેકવાં પછી દળવા ને એ મશાલો જેમાં જોડાયે તેમાં તેને સુમારે નાંખવો. પણ એ મશાલો પંદર દિવસ પોહાયે એ સુમારે રાખવો વધારે હોય તો ઉતરી જાય.

દક્ષણિ મશાલો ૫.

૧ કાળા મરી તોલો	૧	૪ જીરૂ તોલો	૦૥
૨ લાલ મરચાં નંગ	૨	૫ તુવેરની દાળ તોલો	૪
૩ ધાણા તોલો	૦૥	૬ ખજૂર તોલો	૦૥

એ સરવે જીરૂદાં જીરૂદાં શેકવાં, ને એકઠાં કરીને ખારીક ખાંડવાં, ને એક લાકડાના કઠોડામાં ધાલીને એક લીંબુએ રસ નીચોવીને જેમાં જોડાયે તેમાં તેને સુમારે નાંખવો, પણ એ મશાલો આઠ દિવસ સુધી ચાલે એ સુમારે કરવો.

મશાલો. ૬

૧ કાળાં મરી તોલો ૧	૪ જીરૂ તોલો	૦૧
૨ લાલ મરચાં નંગ ૨	૫ હળદર તોલો	૦૧
૩ મેથી તોલો ૦૧	૬ મીઠા લીંબડાના પાન ૧૦	

એ સરવે વસ્તુને સુકવી સેકાને ખારીક ખાંડવી, ને એ મશાલો એક લાકડાના કઠોડામાં રાખવો પછી જેમાં જ્વેલએ તેમાં નાંખવો.

મશાલો. ૭

૧ સુકી હળદર તોલા ૨	૪ જીરૂ તોલો	૧
૨ મેથી તોલા ૨	૫ મરી તોલો	૧
૩ ઘાણા તોલો ૧	૬ લાલ મરચાં નંગ ૨	

એ ૬ વસ્તુઓમાંથી મેથી તથા હળદર એ બે રકમોને ધીમાં શેકીને લાલ કરવી, ને બીજી રહેલી રકમો તથા મીઠા લીંબડાના પાન એ સરવે ધડી બે તડકે સુકવી જરાક શેકીને ખારીક ખાંડી દળીને એ સરવે મશાલો એક લાકડાના કઠોડામાં રાખવો પછી જેમાં જ્વેલએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો.

શાક બાજીઓમાં લોટ મેળવવા વિશે

લોટ મશાલો ૧

જેજે લોટ જેમાં મેળવવો હોય, તે તે અને ઓખા પાણીમાં એક એક રાત રાખવું ને બીજે દીવસે સુકવીને દળવું ને અડદની દાળ, ચણાની દાળ, તુવેરની દાળ, એ ત્રણે દાળો એકઠી કરીને શર શરને સુમારે દળવી, ને શર એક ઓખા પલાળી સુકવીને તે પણ દળવા પછી એ ચારે રકમોનો લોટ એકઠો મેળવીને એક કોરા વાસણમાં રાખવો.

પછી ને શાકમાં નોંધએ તેટલો નાંખવો. પણ એ લોટ મ-
શાલો શીયાળે તથા બિનાળે એક મહીનો પોહોએ એટલો કરી
રાખવો ને ચોમાસામાં તો દીન પંદરને સુમારે કરી રાખવો.
સરવે લોટ મશાલોએ એ સુમારે કરી રાખવો.

લોટ મશાલો ૨

તુવેરોની દાળ શેર ૪ પલાળીને સુકવીને દળીને એક
કોરા વાસણમાં રાખવો, તેને વાયરો ખાવા દેવો નહીં ને ને
શાકમાં નોંધએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો.

લોટ મશાલો ૩

શેર એક ચોખ્ખા લેઈને શેકવા તે લાલ થાય એટલે એક
ખોજ વાસણમાં કાઢાડવા તે એક તોજો કાળાં મરી, ને
લાલ મરચાં ૨ એ એ રકમો ખારીક ખાંડવી, ને મીઠા લોખ-
ડાના પાન ૧૦ લેઈ ને જરાક સેકવાં પછી મરી મરચાં, ને
મીઠા લોખડાના પાન, એ સરવે પેત્રા શેકેલા મશાલો ચો-
ખામાં નાંખવા; પછી એ ચોખ્ખા દળીને લોટ કરવો, ને એ
લોટ એક કોરા વાસણમાં ભરી રાખવો. પછી એ ચોખ્ખાના
લોટનો મશાલો ને શાકમાં નોંધએ તેમાં નાંખવો.

લોટ મશાલો ૪

૧ ચોખ્ખા શેર	૧	૪ કાળાં મરી તોજો	૦
૨ ચણાની દાળ શેર	૧	૫ લાલ મરચાં નંગ	૪
૩ તુવેરની દાળ તોજો	૨	૬ મીઠા લોખડાના પાન	૧૦

એ સરવે વસ્તુમાંથી ચોખ્ખા, દાળો એ વણે રકમો જુદી
જુદી શેકવી, ને મરી, મરચાં, ને પાદડાં એ વણે રકમો ચાર
મઝી તડકે તપાવીને જરાક શેકવી, પછી એ સરવે એકઠું કરીને

(૧૫)

દળવું, એ દળેલો લોટ મથાલો એક કોરા વાસણમાં રાખવો.

લોટ મથાલો. ૫

જ્યારે શર ૧ લાવીને શેકવા. તેને દળવી તથા કાળાં મરી તોલો ૧ તથા લાલ મરચાં એ સુકવી, જરાક શેદીને ખારીક કરવાં, પછી એ લોટમાં એ સરવે મળવી એક કોરા વાસણમાં ભરી રાખવો, ને એ લોટ મથાલો જેમાં જોઈએ તેમાં નાંખવો.

લોટ મથાલો. ૬

ધર્જ સેર ૧ તથા ચણા શર ૧૧૧ તથા હળદર સુકી તોલો ૪ એ ત્રણે જણુશો સુકવીને જુદી જુદી શેકવી પછી હળદરને આખી ખાંડવી, પછી એ ત્રણે જણુશો એકઠી દળીને એ લોટ મથાલો એક કોરા વાસણમાં ભરી રાખવો; પછી જેમાં જોઈએ તેમાં નાંખવો.

મીઠું શુધ કરવાનો ઉપાય.

શર ૧ મીઠું લેવું તેને શર ૧૧૧ પાણીમાં એક વાસણમાં પલાળવું. તે એક રાત રાખવું, પછી બીજે દિવસે એક કડાઈમાં ઉપર ઉપરથી નિતરતું નિતરતું એક ગયણાથી ગળી લેવું ને નીચે રહેલો કચરો કાઢાડી નાંખવો. પછી એ કડાઈ ચુલે ચઢાડીને તળે ખુબ તાપ કરવો, એટલે તે મોઢામાં નાખેલું પાણી બળી જશે, ને સફેત મીઠું થશે. પછીથી શુધ થએલું મીઠું એક બીજા વાસણમાં અથવા લાકડાના કોડામાં રાખવું તે મીઠું શાક બાજી, બજીયાં, રાઈતાં, ચટણીઓ વિગેરે સરવે કામ આવશે.

સાકર ધોવાનો ઉપાય.

શર ૧ સાકર લાવો તેમાં પાણર પાણી નાંખવું પછી

એક કડાઈમાં નાંખીને તે કડાઈ ચુલા ઉપર મુકવી ને તળે તાપ કરવો. તે ઉકળે એટલે જરાક દુધ છાંટવું ને એ ઉપર આવેલો મેલ ઝારાયા કાઢાડી લેવો એ રીતે જ્યાંહાં સુધી ઊપર મેલ આવે ત્યાં સુધી જરાક જરાક દુધ છાંટીને ઉપરથી એજ રીતે ઝારાયા મેલ ઉતારી લેવો, ને સાફ ચોખી થાય એટલે, એ સાકર સુધ થઈ જાણવું, પછી ઉતારી એક ખીન્ન વાસણમાં માળી લેવી તે ઠરે એટલે સફેદ સાકર થશે તે જમાં જોઈએ તેમાં નાંખવામાં આવશે.

દુધ મેળવીને દહીં કરવાનો ઉપાય.

શરૂ એક દુધ ગાયનું, અથવા બેશનું લાવીને ઉનું કરવું, પછી તે ટાટું કરીને પછસા બાર છાંય અથવા એક જરાક લીંબુ નીચોવવું, ને એક માટીના કોરા વાસણમાં એક રાત રાખવું એટલે દહીં થશે, તે દહીં શીખંડ, મઠા, રંધતાં, વિગરે સરવે કામમાં આવશે.

સમસ્ત શાકો કરવાની રીત.

શાક ૧ કાલેરાનું શાક.

કારેલા શરૂ ૧ લાવી તેના કાકર છોલી નાખવા પછી એક એક કારેલાના ત્રણ ત્રણ કકડા કરવા, પછી ગા. પછસાબાર મીઠું નાખીને ચોખી નાખવાં, પછી તેનો રસ નીચોવી નાખવો, ને એક કડાઈ ચુલે ચઢાવીને, તેમાં તેલ તવટાંક મુકીને, તેમાં જરાક ધાણા, જીરૂ તથા લાલ મરચું એક, એ વધારે લાલ થાય એટલે તેમાં તઈયાર કરેલા કકડા નાખી વા, ને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક પછસાબાર મીઠું નાંખવું. ને એ આંગળાની ચપટી બરીને શાકનો સાદો મશાલો

નાખવો પછી ચપટીથી દબાવી જોવાં ને ચઢ્યાં હોય, તો ઉતારી લેવાં ને ઢાંકવાં.

કારેલાનું શાક ૨.

શેર ૧ કારેલાં લાવીને તેના પીતા કરવા તેમાં ૦૧ પદ્ધતિ બાર મીઠું નાખીને ચોળવાં, પછી તેનો રસ નીચોવી નાંખવો ને શેર ૧૧૧ પાણીમાં બાફીને ચેદે એટલે એક બીજા વાસણમાં કાડી લેવાં પછી કડાઈમાં ધી શેર ૦૨ મુકીને તેમાં રાઈ, છરૂ, ધાણા, મેથી, તથા લાલ મરચુ એ સરવે જરા જરા વધારેમાં મદમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તેમાં પેલું બાફેલું પાક વધારવું. ને તોલા જે આંખલીનો રસો નાંખવો, ને ત્રણ આંગળા બરીને મેથીનો લોટ નાખવો. ને સવા પદ્ધતિબાર મીઠું નાખવું પછી કડાઈથી હલાવીને ઢાંકીને જરાક રહીને ઉતારી નાંખવું ને એક બીજા વાસણમાં કાડીને એક ચપટી મરમ મસાલો બબરાતો હલાવી ઢાંકી રાખવું પણ એ શાક વધારતી વખતે જે આંખજાંતી ચપટી બરીને શાકનો સાદો મસાલો તે બાફેલા કારેલામાં મેળવવો. ને પછી વધારવાં

કારેલાનું શાક ૩.

દક્ષિણ રીતથી.

કારેલાં શેર ૧ લાવીને કાકર છોદીને દોઢશેર પાણીમાં બાફીને ચેદે એટલે એક બીજા વાસણમાં કહાડી લેવાં તેને પાણી કહાડી નાખવું પછી કડાઈમાં ધી શેર ૦૧ મુકવું, તે ઉપર પ્રમાણે વધાર મુકીને, તે બાફેલાં વધારવાં, પછી તોલા ૨ આંખલીનો સ તથા ત્રણ આંગળાં બરીને મેથીનો લોટ તથા સવા પદ્ધતિબાર મીઠું એ સરવે તે શાકમાં નાખવું

પછી હલાવીને ઢાંકી જરાક રહીને ઉઘાડીને એક પદ્મશાભાર સાકર નાંખીને ઉતારવું ને એક બીજા વાસણમાં કહાડીને ઢાંકી રાખવું.

કારેલાનું શાક ૪.

શર એક કારેલાં લાવીને સમારીને મીઠું નીચોવીને ચોળી ઉપર પ્રમાણે બાફીને તે પાણી કહાડી નાખવું પછી કડાઇમાં ધી શર ૦ મુકીને ધાણા ૭૩, તથા લાઝ મરચાં બે મુકીને તે બાફેલાં કારેલાં વધારવાં ને લોટ મથાલો પેહેલો ત્રણ આંગળાં બરીને નાખવો ને બે આંગળાં બરીને પાંચમો મથાલો નાંખવો; ને હડધા પદ્મશાભાર મીઠું નાખવું પછી તુવેરની દાળ રાંધેલો હોય તે દાળમાંથી બે કડછી કહાડીને તે શાકમાં નાખવી પછી જરાક રહીને ઉતારવું ને બીજા વાસણમાં કાહાડીને ઢાંકવું.

એજ રીતે જ જ લોટ મથાલો કરેલા છે, તે સરવેથી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કારેલાનું શાક થાય છે ને ફક્ત મીઠા મરચાંમાં ને પદ્મશાભાર તેલમાં પણ કાલેરાનું શાક થાય છે પણ આછા તેલથી અથવા આછા ધીથી કાલેરાનું શાક વગર પાણી અડકેથી કરવું હોય તો જરાક તેલ, વધારમાં મુકીને તે ઢાંકવું તે ઢાંકેલા વાસણમાં પાશર પાણી મુકવું, ને તળે મધુરો તાપ કરવો. પછી એટલે એટલે ઉતારવું એ રીતે જ જ શાક થોડા વધારમાં કરવું હોય તો તે થાય છે.

૨ કંકોડાનું શાક ૧.

કંકોડાં શર એક લાવી છોલીને ઉભા ચાર ચાર કડકા સમારવા. પછી શર ૦ ધી અથવા નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા ૭૩

તથા લાલ મરચાં બે એ સરવે જરા વધારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે કુંકોડાં વધારવાં ને એક ચપટી શાકનો સાદો મશાલો નાંખવો. ને એક પૈશાભાર મીઠું નાંખવું પછી ઉછા-
જીને ઢાંકી તળે તાપ કરવો તે ચઢીને તઈયાર થાય એટલે એક ચપટી ભરીને સરવે મશાલો નાંખવો. પછી ઉતારીને એક બી વાસણમાં કહાડીને ઢાંકવું.

૩ કેળાંનું શાક ૧.

શરે એક કાચાંકેળાં લાવી છોલીને પીતા કરવા ને તે પીતા ૦૧ ઘડી સુધી પાણીમાં રાખવા; પછી તે પાણી કાડી નાંખવું તેમાં બીજી મીઠું પાણી આશરે શરે અડધા તે પીતા-
માં નાંખવું. પછી તેમાં તોલો ૧ મીઠું નાંખવું ને એક ઘડી સુધી તે પાણીમાં રાખવાં, પછી તે પાણી પણ કહાડી નાંખવું ને એક થાળીમાં તે પીતા કોરા કરવા પછી કડાઇમાં શરે ૦૧ ધી લઇને જરાક રંધ, તથા એક તોલો અડધની દાળ એ બે રકમો એકઠી વધારમાં મુકીને જરા લાલ થાય એટલે તે શાક તેમાં વધારવું, ને ૦૧ ઘડી પછી ચડે એટલે તે ઉતારવું, ને એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખવો, પછી એક બીજા વાસણમાં કહાડીને ઢાંકવું.

કેળાંનું શાક ૨.

કાચાં કેળાં શરે એક લાવીને છરીથી છોલીને તેના પીતા કરવા, ને તેને કડાઇમાં શરે ૦૧ ધી મુકીને ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે લાલ થાય, એટલે વધારમાં સમા-
રેલાં કેળાં નાંખવાં, ને પૈશાભાર મીઠું ને એક ચપટી શાકનો સાદો મશાલો પેહેલો નાંખવો, તે શાક ચઢે એટલે ઉતારવું.

એ કેળાનું શાક ખીજી બાજી અથવા હરેક ચીજમાં મળ-
વું હોય, તો ઉપરના પેહેલા શાક પ્રમાણે કરીને મળવવું.

કોહોળાનું શાક.

કોહોળું શરૂ ૧ લાવીને છોલીને સમારીને એક એક પહ-
સાબારના કકડા કરવા ને કકડામાં શરૂ ૦૧ ધી મુકીને એક
પહશાબાર મેથી, જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચાં જે એ જ-
ણશો વધારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે કકડા તેમાં
નાંખવા ને તેમાં જે આંગળાં ભરી સાદો મશાલો નાંખવો
ને પહશાબાર મીઠું નાંખવું, પછી હલાવી ઠાંકીને તળે તાપ
કરવો તે ચઢે એટલે એક તોલો આંખલીનો રસ નાંખવો ને
જે તોલો ગોળ નાંખવો. ને જરાક રહીને એક ચપટી ગરમ
મશાલો નાંખીને ઉતારવું.

એજ રીતે પહસાબાર ધી અથવા એક પહસાબાર તેલ
માં ફક્ત મરચુ મીઠું નાંખીને પણ થાય છે.

કંટાળાનું શાક. ૧

શરૂ એક કાચા કંટાળાં લાવીને છોલીને તેના કકડા કરીને
એક કકડામાં નવટાંક તેલ મુકવું ને જરા રાઈ, મેથી, તથા
લાલ મરચાં જે મુકીને તે વધારે જરાક લાલ થાય, એટલે
તે કકડા તેમાં નાંખવા, ને પાશરે પાણી છાંટવું, પછી
પહશાબાર મીઠું ને એક ચપટી સાદો મશાલો નાંખવો ને
તે ચઢે એટલે એક તોલો આંખલીનો રસ છાંટવો ને ઉતારવું.

પણ તે કંટાળાનું શાક ખીજી હરેક શાકની રીતે પણ થાય
છે ને કંટાળાના પાણીમાં પાપડ પણ થાય છે તે કંટાળું
છીંછીને ચોળાના લોટમાં મળવીને વડાણે પણ થાય છે, ને

કુંડાળાનો મુરખો પસુ થાય છે, તે ત્રીજા ભાગમાં લખવા-
માં આવશે.

કોઠમડાનું શાક.

શર એક કોઠમડાં લાવીને છોલી સમારી નાના નાના
કકડા કરવા ને કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને, ધાણા, જીરૂ,
લાલ મરચાં, એ મુકીને વધારવું ને એક પઠસાબાર મીઠું
ને એક ચપટી સાદો મથાણો નાંખવો, તે ચઢે એટલે
ઉતારવું. ને એક તોણી આંખલીનો રસો છાંટવો ને તે એક
કલાઈના વાસણમાં રાખવું.

વંતાકનું શાક.

શર એક વંતાક લાવીને તેના કકડા કરવા, ને કડાઈમાં
તેલ અઘોળ મુકીને ધાણા, જીરૂ, હીંગ, મુકીને તે કકડા
વધારવા ને એક પઠસાબાર મીઠું નાંખવું ને પાણર પાણી
છાંટીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચડે એટલે એક તોણી
આંખલીનો રસો છાંટીને ઉતારવું, ને એક ચપટી ગરમ મથા-
ણો નાંખવો.

વંતાકનું શાક ૨

શર એક વંતાક લાવીને તેના ખમેજાઈ ભારતા કટકા કરવા.
તેને શર બે પાણીમાં બાફી કાડવા, પછી તે પાણી કઢાડી
નાંખવું ને તે કડકા કોરા કરવા, પછી કડાઈમાં નવટાંક ધી
મુકી ને રાઈ, ધાણા, જીરૂ, હીંગ એ વધાર મુકીને તે
કકડા તેમાં વધારવા. પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોથો ભાટ
મથાણો નાંખવો, સવા પઠસાબાર મીઠું નાંખવું ને આંગ-
ળાં ભરીને ચોથો મથાણો નાંખવો. પછી હલાવી જરાક રહી
ને ઉતારવું.

વંતાકનું શાક ૩

શર એક વંતાક લાવી સમારી નવટાંક ધી મુકીને રાઇ, મેથી, ધાણા, જીર, એ વધારમાં મુકીને તે કકડા તેમાં વધારવા પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને તીન્ને લોટ મથાલો નાંખવો ને સવા પછાસાભાર મીઠું નાખવું પછી પાસેર પાણી છાંટવું પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચડે એટલે ચોથો આમટ મથાલો એ આંગળાં ભરીને નાખવો તે ચડે એટલે ઉતારવું ને એક બીજા વાસણમાં કહાડીને એક તોલો આંખલીનો રસ છાંટવો, ને ઢાંકી રાખવું.

વંતાકને રવધયાં કરવાનો ઉપાય.

શર એક વંતાક લાવીને તેની ઉમી ચાર ચાર ફાજ્યો કરવી પણ તેને દીઠાં બણાથી જરાક વળગેલાં રાખવાં, પછી શકનો સાદો મથાલો પહેલો તથા ગરમ મથાલો ત્રીન્ને એ બે મથાલા સમ ભાગે એકઠા કરીને તેમાં મોટા પછાસાભાર મીઠું મેળવવું, પછી તે વંતાકમાં તે મથાલો ભરવો ને એક કકડામાં તેન શર ગા મુકવું પછી તે વંતાક તેમાં મુકવાં ને તળે ખુબ તાપ કરવો, ને ઉપર ઢાંકી રાખવું પછી તે ચડીને કોકડીઆ વળે એટલે ઉતારવાં ને તેને ઉનું ઉનું નૈવેદ્ય ધરાવીને ભોજન કરવું.

એ રવધયાં વંતાક કરવાં તે નહાનાં નહાનાં તથા કુણાં કુણાં લાવવાં તેમાં શર તેલ મુકવું તે ધી પાશર તેલમાં પણ સાધારણ રવધયાં યાયછે ને ઓછામાં ઓછા નવટાંક તેલમાં કરે તો ઉપર ઢાંકેલા વાસણમાં ગ શર પાણી ભરી રાખવું ને તળે મધુરો મધુરો તાપ કરવો તે શિવાય એ રીતે એક

પહસાભાર તેલનો વધાર મુકીને પણ રવઈયાં થાયછે.

વાહાલોળોનું શાક. ૧

વાહાલોળો શર એક લાવીને તેને ડીટીને બન્ને આંગળના કડકા કરવા ને કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા ૭૩, મેથી તથા લાલ મરચાં એ બે વધારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે કડકા તેમાં નાંખવા પછી બે આંગળાં ભરી સાદો મથાલો નાંખવો ને એક પહસાભાર મીઠું નાંખવું ને તે માટે પાણી છાંટવું ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો. તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

એ વાહાલોળોનું શાક તે રીતે પણ થાય છે ને લોટ મથાલા મેળવીને પણ થાય છે. ને એક પહસાભાર તેજમાં ને વળી ફક્ત મીઠું અને મરચુ પણ નાંખીને થાય છે પણ તે ઉપર ઢાંકેલા વાસણમાં ૧ શર પાણી રાખવું.

વાડચ કારેલાંનું શાક.

શર એક વાડચ કારેલાં લાવીને તેના કાકરે જોલીને પીતા કરવા, ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા ૭૩ હીંગ તથા લાલ મરચાં એ વધારમાં મુકીને તે પીતા વધારવા પછી બે આંગળાં ભરીને સાદો મથાલો પેહેલો તથા સવા પહસાભાર મીઠું નાંખવું ને હલાવી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પછી ચઢે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે એ શાક ફક્ત મીઠું મરચુ ને એક પહસાભાર તેલમાં પણ થાય છે ને જોટલી રીતથી કારેલાંનું શાક થાય છે તેટલી તમામ રીતથી વાડચ કારેલાંનું પણ થાય છે.

કાળંગડાનું શાક.

શર એક કાળંગડાં લાવી સમારીને નાહના નાહના કડકા

કરવા પછી કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઈ, તથા લાલ મરચાં જે એ સરવે વધારમાં મુરીને સમારેલા કડાઈ વધારવા ને જે આંગળાં બરીને સાદો મસાલો પહેલો નાખવો એક પદ્ધતિબાર મીઠું નાખવું પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચડે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે ૦૧ શરૂ થીમાં પણ એ શાક થાય છે પણ જોટ મશાલો વાળીને ને જે તોલા આંખલીનો રસો નાંખીને થાય છે થાય છે ને એ શાક સમારીને બાફી કહાડી કોરૂ કરીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વધાર કરીને પણ થાય છે.

પરવળનું શાક ૧.

શરૂ એક પરવળ લાવીને તેને સમારીને પીતા કરવા પછી કડાઈમાં શરૂ ૦૧ ધી મુકીને તેમાં ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મરચુ એક મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે વધારવું, પછી

પરવરનું શાક ૨.

શરૂ એક પરવર લાવીને જોલોને સમારીને પીતા કરવા પછી કડાઈમાં શરૂ ૦૧ ધી મુકીને તોલા જે અડદની દાળ જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચાં જે મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે વધારવું પછી પદ્ધતિબાર મીઠું તથા આમટ મશાલો મોથો નાખવો તે જે આંગળાં બરીને નાખવો પછી તળેતાપ કરવો. ને ચડે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે પરવરનું શાક નવટાંક તેલમાં પણ થાય છે ને એક પદ્ધતિબાર તેલમાં ને ફક્ત મીઠા મરચાંમાં પણ થાય છે ને આજી વધારથી કરવું હોય તો ઉપરના ઢાંકેલા વાસણમાં પાણર પાણી બરી રાખવું તે ચડે ત્યાં સુધી મધુરો તાપ કરવો.

(૨૫)

પંડોળાનું શાક ૧.

પંડોળા શર એક લાવીને સમારીને પીતા કરવા. પછી કડા-
ધમાં નવટાંક તેજ મુકીને ધાણા, જીરૂ ને રાત્રીએ વધારે મું-
કીને વધારવાં ને સવા પઘશાભાર મીઠું તથા બે આંગળાં
ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાખવો પછી ઢાંકીને તળે તાપ
કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

પંડોળાનું શાક ૨.

પંડોળાં શર એક લાવીને સમારીને પીતા કરવા: તે બશરે પા-
ણીમાં બાફી કહાડવા ને તે પાણી કહાડી નાખવું ને એ
પીતા એક થાળીમાં ફેરા કરવા, પછી એક તોલો કાળાં મરી
તથા તોલો બે અડદની દાળ તથા મીઠા લીંબડાનાં પાનાં એ
રકમો એક બીજા વાસણમાં એક તોલો ધાં મુકીને ચુલે ચ-
ડાવી શુકીને લાલ કરવી તે ઉતારીને બારાંક વાટવાં પછી
એક વાસણમાં ા શર પાણી લઇને તે વાસણ ચુલે ચડા-
વવું ને તે ત્રણ રકમો એકઠી વાટેલી તે પાણીમાં નાખવી
ને તળે તાપ કરીને ખુબ ઉકાળવી, ને ઉતારીને પાછી કડા-
ધમાં ા શર ધી મુકીને ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મરચા
બે તથા મીઠા લીંબડાના પાનાં પાંચ એ સરવે વધારવાં ને
પેલા ઉકાળેલાં મરી વીગરે તેમાં નાખવાં ને સવા પઘશાભાર
મીઠું તથા ા પઘશાભાર આમટ મશાલો ચોથો એ સરવે
તે સાકમાં નાખી હલાવી, બરાક રહીને ઉતારવું.

એ પંડોળાનું શાક સરવે લોટ મશાલાઓમાં મળવીને એ-
જ રીતે ધાય છે.

પાપડિયોના લીલવાલં શાક. ૧૦

શર એક લીલવા લેઈને ગડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, જીરું, રાઈ તથા મરચાં જે વધારમાં મુકીને વધારવાં પછી સવા પઈશાબાર મીઠું ને જે આંગણાં ભરીને સાદો મા શાલો પહેલો નાંખવો, પછા ૭ શર પાણી છાંટવું. ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક ચપટી અજમો નાખીને ઉતારવું.

એ રીતે તુવેરોના લીલવા તથા ચણા વીગરે હરેક લીલવાનું શાક થાય છે પણ પાપડીયોનાં લીલવા શિવાય બીજા કોઈ લીલવામાં અજમો નાંખવામાં આવતો નથી. બાકી એજ રીતે સરવે લીલવાનું શાક થાય છે ને લોટ મશાલાઓમાં પણ થાય છે.

ગલયાલં શાક. ૧૦

શર એક ગલકાં લાવીને છોલી સમારીને નહા નહાના કકડા કરવા ને કડાઈમાં નવટાંક ધો મુકીને તોલો જે અડદની દાળ, ધાણા, જીરું, તથા મીઠા લીંબડાના પાન, તે વધારમાં મુકી ને કકડા વધારવા, ને એક પઈશાબાર મીઠું નાંખવું ને એ આંગણાં ભરીને આમટ મશાલો એથો નાંખવો, તે હલાવી ઢાંકી તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ગલકાનું શાક ૨.

શર એક ગલકા લાવી છોલીને નહાના નહાના કકડા કરવા પછી કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરું, રાઈ તથા લાલ મરચાં જે તે વધારમાં મુકીને તે લાલ થાય એટલે તે કકડા વધારવા; ને એક પઈશાબાર મીઠું નાંખવું ને જે આંગ.

ળાં ભરીને સાદો મથાણો નાખવો. ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો ને ચ્દે એટલે ઉતારવું, ને બીજા વાસણમાં કાડવું.

એજ રીતે ગલકાનું શાક જરાક વધાર મુકીને મીઠું મરચુ નાખીને પણ થાય છે ને લોટ મથાણે મેળવીને પણ થાય છે.

ગવારફળીનું શાક ૧

શર એક ગવારફળી લાવીને તે ડીઠીને શર ૫૫ પાણી-માં બાફી કાઢાડવી, પછી તે પાણી કાઢાડી નાખવું ને જરાક કોરી કરવી, પછી કડાઈમાં તેજ નવટાંક મુકીને જરાક ધાણા, જીરૂ તથા તોતા બે અડદની દાળ, ને લાલ મરચાં એ બે ચીજો વધારમાં મુકવી ને સવા પહસાબાર મીઠું નાખવું ને બે આંગળાની ચપટી ભરીને સાદો મથાણો પેહેલો નાખવો ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ત્રીજો ચોખાને લોટ મથાણે નાખવો પછી તે હલાવી ઢાંકી જરા રહીને ઉતારવું.

ગવારફળીનું શાક ૨

શર એક ગવારફળી લાવીને તે ડીઠીને શર ૧૫૫ પાણીમાં ઉપર પ્રમાણે બાફી તે પાણી કાઢાડી નાંખવું ને જરાક કોરી કરીને કડાઈમાં ધી શર ૦ મુકીને ધાણા, જીરૂ, તથા મીઠા લીંઝડાના પાન પાંચ તે વધારમાં મુકીને તે બાફી ગવારફળી તેમાં નાખવી પછી સવા પહસાબાર મીઠું ને જરાક ચોખે આમટ મથાણો નાંખવો ને તોલા બે આંગળીનો રસો છાંટવો ને બે આંગળાં ભરીને મેથીનો લોટ નાંખવો તે કડછીથી હલાવીને ઉતારવું.

એ ગવારફળીનું શાક એ રીતે સરવે લોટ મથાણામાં થાય છે, ને ફક્ત મીઠું મરચુ ને જરાક વધારમાં પણ થાય છે, પણ એ ગવારફળી બાફી કાઢાડીને જરાક વધાર મુકીને કરે

તે તઈયાર થાય એટલે જરાક અજમા બભરાવીને મરચુ મીઠું નાખી ઉઠાળા ઉતારવું.

ગેંગડાનું શાક ૧

શર એક ગેંગડા બાવી છોત્રાને નહાના કકડા કરવા પછી કડાઈમાં શર ૦૧ ઘા અથવા નવટાંક તેલ મુકીને ઘાણા જીરૂ રાઈ એ જરા જરા વધારવાનાં મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા ને રવા પર્ણસાભાર મીઠું નાખવું ને જરાક સાદો મશાલો નાખવો પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પણ તે ઢાંક્યાનો અગાધિ, ૦૧ શર પાણી છાંટવું અથવા ઉપરના ઢાંકેલા વાસણમાં ૦૧ શર પાણી ભરી રાખવું એટલે બગર પાંણીછાંટે પણ ચડી જશે તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ગીલોડાનું શાક. ૧

શર એક મીઠાં ગીલોડાં બાવીને સમારીને પીતા કરવા પછી કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ, રાઈ, તથા લાલ મરચાં એ મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે પીતા તેમાં વધારવા, પછી સવા પર્ણસાભાર મીઠું નાંખવું ને જરાક શાકનો સાદો મશાલો નાંખવો. ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખીને ઉતારવું.

કડવા ગીલોડાનું શાક. ૨

શર એક કડવાં ગીલોડાં બાવી જરા જરા કચરીને ફાટ્યો કરવી ને તેમાંથી તમામ બીજ કઢાડી નાખવાં, પછી એક વાસણમાં બજેર પાણી ભરીને તેમાં નાંખવાં પછી જરાક રાખી ખુબ ઘેવાં તે ઘેતે ઘેતે તમામ બીજ કઢાડી નાખવાં પછી તે પાણી કઢાડી નાંખવું. પણ એજ રીતે પાંચ અથવા સાત વખત પાણી અથવા જાય મધ લેખને લેખ

ધોધને પાણી કહાડી નાંખવું પછી તે ધોએલા કડકા કોરા કરવા ને કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક જીર તથા લાલ મરચાં એ મુકીને તે શાક તેમાં વધારવું પછી એક પધશાબાર મીઠું તથા એ આંગણાં ભરીને સાદો મશાલો નાંખવો ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે જરાક ગરમ મશાલો નાંખીને ઉતારવું.

ઉપર લખેલા મોઠા ગંભીરોડાનું શાક જેટલી રીતથી પરવરનું શાક થાયછે તેટલી રીતથી આ શાક થાય છે.

તુરીયાનું શાક. ૧

જેર એક તુરીયાં લાવને તેની ધારો જોલી નાખી નહાના કડકા કરવા પછી જેર ૧૫ પાણીમાં બાફી કહાડીને તે કડકા કોરા કરવા પછી કડાઈમાં ધી નવટાંક મુકીને એક તોલો અડદની દાળ એક તોલો મેથી ને જરાક જીર, તથા લાલ મરચાં એ મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા. પછી સવા પધશાબાર મીઠું ને એ આંગણાં ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાંખવો, ને ત્રણ આંગણાં ભરીને ચોખ્ખાનો લોટ મશાલો ત્રીજો નાંખવો ને હલાવીને જરાક રહી ઉતારીને ગરમ મશાલો નાંખીને એક ખીજા વાસણમાં રાખવું.

એ તુરીયાનું શાક સમારીને જરાક વધાર મુકીને મીઠું મરચું ચોળીને કાચું વધારીને પણ થાયછે ને સરવે લોટ મશાલો મેળવીને પણ થાયછે પણ એ શાકમાં તોલા એ આંબલીનો રસ છાંટવો અથવા એક લીંબુ નીચોવવું ને કહાડીને કલાઈના વાસણમાં રાખવું.

ડોડાંનું શાક. ૧

જેર એક ડોડાં લાવી સમારી બાફી કોરાં કરી નવટાંક બે-

લમાં જરા જીરૂ, રાષ્ટ્ર વધારમાં સુકીને તે શાક વધારવું ને એક પદ્ધતિબાર મીઠું જરાક સાદો મશાલો એળવીને ઉતારવું.

એ શાક સમારી કાચાં વધારીને પણ એજ રીતે ચામછે.

ડોડકાનું શાક ૧.

જે એક ડોડકા લાવીને તેની ધારો છોલી નાખીને સમારીને તાહાના કડકા કરવા પછી જે ૧૫ પાણીમાં બાફી કઢાડીને વધાર કરવા એ ડોડકાનું શાક જેજ રીતથી તુરીયાનું શાક ચામછે તેટલી તમામ રીતમાં આ શાક પણ કરવું ને એજ રીતે મીઠું તથા મશાલો નાખવો તે એક એટલે ઉતારવું.

ફુધીનું શાક ૧.

જે એક ફુધી લાવી છોલી સમારીને તાહાના તાહાના કડકા કરવા ને તેનાં તમામ બીજ કઢાડી નાખવાં. પછી જે ૧૫ પાણીમાં બાફી કઢાડીને તે કડકા કોરા કરવા પછી કડાઈમાં ધી તપટાંકે સુકીને તેણે એક અડદની દાળ ને જરાક ઘાણા જીરૂ ને મીઠા લીમડાનાં પાન પાંચ તથા લાલ મરચાં જે એ એળો વધારમાં સુકીને તે કડકા વધારવા પછી સવા સવા પદ્ધતિબાર મીઠું ને જે આંગણાં બરીને એથો આમટ મશાલો નાખવો, ને ત્રણ આંગણાં બરીને એખાન્નો લોટ મશાલો નાખવો, પછી જરાક રહીને ઉતારવું.

એ ફુધીનું શાક ફક્ત મીઠું મરચું ને જરાક વધાર સુકીને પણ ચામ છે.

સાંભરીયોનું શાક ૧.

સાંભરીયો જે એક લાવીને ઝીણા ઝીણા કડકા કરવા ને તે બજાર પાણીમાં બાફી કઢાડવા ને પછી કઢાડી નાખવું પછી કડાઈમાં તેણે તપટાંકે સુકીને જરાક હાંચ, તથા રાઈ

તથા લાલ મરચાં જે મુકીને તે શાક વધારવું પછે એક પ
 ઈશાબાર મીઠું ને જે આંગળાં બરીને શાકનો સાદો મશા-
 લો નાખવો, પછી એક તોલો ગોળ નાખવો ને તોલા તરણ
 કાચી કેરીઓના ઝીણા ઝીણા કડકા નાખવા પછી જરાક
 રહીને એ સરવે મેળવીને ઉતારવું પણ કેરીઓના બાગનું જ-
 રાક મીઠું નાખવું ને એક બીજા કલાઈના વાસણમાંકહાડવું.
 સરગુવાની શીંગોનું શાક ૧.

સરગુવાની શિંગો શરૂ એક લાવીને તેના ત્રણ ત્રણ આં-
 ગળના કડકા કરવા ને તે કડકા શરૂ થા પાણીમાં બાફી ક-
 હાડવા, ને એ પાણી કહાડી નાખવું; પછી નવટાંક ચણાનું
 વેસણ કરોને તેમાં જે આંગળાં બરીને બજાયાનો તાજો મ-
 શાલો નાખવો ને સવા પઈશાબાર મીઠું નાખવું, ને તોલા
 જે ગોળનાખવો પછી તે બાફેલા કડકા તે વેસણમાં મેળ-
 વવા. પછી કડાઈમાં ધી શરૂ થા મુકી તે વેસણમાં મેળવેલા
 કડકા વધારવા પછી જરાક ઉછાળીને ઢાંકવા પછી જરાક
 રહીને ઉતારવું.

બીડાનું શાક ૧.

બીડા શરૂ એક લાવીને અડધા અડધા આંગળના કડકા
 કરવા, પછી કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને તેમાં ધાણા, જીરૂ,
 મયી તથા લાલ મરચાં જે મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા
 ને એક પઈશાબાર મીઠું નાખવું ને એક ચપટી સાદો મ-
 શાલો નાખવો પછી જરાક ઉછાળી ઢાંકીને તજે તાપ કરવો,
 તે એટલે એટલે જરાક ખટાઈ છાંટવી, પણ એ બીડાના શા-
 કમાં ખટાઈ નોંધએ; તે તોલા જે દહી, અથવા છાશ, ને
 તેમ ને હાથ તો તોલા જે આંબલીનો રસો, અથવા કોકમ

છાંટીને ઉતારવું, તે એક કલાઈના વાસણમાં રાખવું.

ચોળાફળીનું શાક ૧.

શર એક ચોળાફળી લાવી તેના ઝીણા ઝીણા કડકા કરી ને કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, છર, રાઈ તથા લાલ મરચાં બે વધારમાં મુકીને તે શાક વધારવું, પછી એક પદ્મસાબાર મીઠું તથા બે આંગળાં બરીને સાદો મશાલો નાંખવો ને નવટાંક પાણી છાંટવું, પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે જરાક ખટાઈ છાંટીને કડછીથી હલાવીને ઉતારવું.

ખડખુચ્યાનું શાક ૧.

શર એક ખડખુચ્યા લાવીને છોલીને સમારીને કડકા કરવા પછી કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક ધાણા, છર, રાઈ તથા અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં એ બે ચોળે વધારમાં મુકીને તે કડકા વધારવા, પછી સવા પદ્મસાબાર મીઠું નાંખવું, ને તોલા બે ગોળ ને બે તોલા આંખલીનો રસો છાંટવો ને બે આંગળાં બરીને સાદો મશાલો નાંખવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ખીરાનું શાક ૧.

શર એક ખીર લાવી છોલી સમારી કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને હોંગ, રાઈ લાલ મરચાં, એ વધારમાં મુકીને એક પદ્મસાબાર મીઠું તથા બે આંગળાં બરીને સાદો મશાલો ને તોલા બે આંખલીનો રસો, એ સરવે ચંળે તે શાક ચઢે એટલે તેમાં નાંખીને ઉતારવું.

એજ રીતે આરીયાનું શાક પણ થાયછે ને ને ને શાકના વધારમાં મરચાં મુકવાં તે આખાં મુકવાં ને ને ને શાકમાં છોટ મશાલો મેળવવા, તે સરવેમાં ધીની વધાર મુક

વા ને લોટ મથાલા વગર મળવેથી જે જે શાક કરવું હોય તે સરવેમાં તેલનો વધાર મુકવો.

જમીકુંદ સમસ્ત તળવાનો ઉપાય.

૧ સુરણ.

શર એક સુરણ લેઈને છોતવું. તે સમારીને મોહોટા બામે જઈભારના ચોરસ કડકા કરવા, ને તે કડકા એક રાત અથવા એક દિવસ સુધી રહેવા દેવા પછી કડાઈમાંથી શરના મુકીને જરાક જીરું, તે વધારમાં મુકવું તે જરા લાલ યાય એટલે તે કડકા તેમાં વધારવા, ને ઉપર ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, ને જરાક રહી ઉઘાડીને એક પાઈશાભાર મીઠું નાંખવું તે હલાવીને ઢાંકવું પછી ચડીને થી સરખા યાય એટલે ઉતારવું.

એ રીતે સુરણ પાશર થીમાં પણ યાયછે ને આછામાં આછું નવટાંક થીમાં પણ યાયછે પણ સુરણ તળાઈને તળવાર યાય, એટલે એક ચપટી ગરમ મથાલો બભરાવીને ઉતારવું,

૨ રતાળુ.

શર એક રતાળુ લાવી છોલી સમારીને કડાઈમાં થી શર ના મુકીને જરા જીરું, મુકીને તે વધાર લાલ યાય એટલે તેમાં નાંખીને એક પાઈશાભાર મીઠું નાંખવું. ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે એટલે ગરમ મથાલો બભરાવીને ઉતારવું.

૩ અળવી.

શર એક અળવી લાવીને એક બડા લુગડામાં ઘાસીને ઘસી કાપવી, પછી કડાઈમાં થી શર ના મુકીને જરાક જીરાનો વધાર કરવો, ને લાલ યાય એટલે તે છોલેલી અળવીને સમારી ને વધારવી, ને એક પાઈશાભાર મીઠું નાંખવું, તે ચડે એટલે એક ચપટી ગરમ મથાલો નાંખીને હલાવી ઉતારવું.

૪ બટાટા.

બટાટા શેર એક લાવીને આપ્યા શેર ૧૧૧ પાણીમાં બાફી કાઢાડવા પછી તેનાં છોડાં કાઢાડી નાંખવાં, ને કડાઈમાં શેર ૦૧ ધીન્ને વધાર મુકીને સમારીને વધારવા. પછી ઉપર પ્રમાણે મીઠું મશાલો નાંખીને ઉતારવા. એજ પ્રમાણે બટાટા કાચા છોલી સમારી વધારીને પણ થાય છે.

૫ સકરકુંદ.

શેર એક સકરકુંદ લાવીને સમારી કડાઈમાં ધી નવટાંક મુકીને જરાક જીરું મુકીને તે વધારવા. પછી એક પછસાબાર મીઠું નાંખીને ઢાંકીને તજે તાપ કરવો પછી ચહડે એટલે જરાક ગરમ મશાલો મેળવીને ઉતારવું.

૬ કુંદા કોહોળું.

શેર એક કુંદાકોહોળું લાવી છોલી સમારીને વધારવું પણ જે રીતીથી મુરણ તળાય છે, તેજ રીતે એ પણ તળાય છે.

૭-૮ હળદર તથા આદુ.

હળદર તથા આદુ એ ને ચીન્ને સરવે શાક બાજીઓ અથાણાં ચટણીઓના કામમાં આવે છે.

લસણ કાંદા વિગેરે વધાર ચટણીઓના ઉપયોગમાં આવે છે તે કાંદાનું કારેલાની રીતથી શાક થાય છે પણ તે કાંદાનું શાક નહવેલના કામમાં આવતું નથી. માટે જેને ખપે તે આવે છે.

બાજીઓ સમસ્ત કરવાની રીત.

૧ મેથીની બાજી.

શેર એક લીલી મેથીની બાજી લાવી ઝાંટી જીણી સમારી કડાઈમાં ધી અધોજ મુકી જરા હાંગ, રાઈ, તથા બાલમરચુ મુકીને તે બાજી તેમાં ઘોળને વધારવી. પછી અડધા પૈસાબાર

મીઠું નાંખવું ને જરાક સાદો મશાલો નાખી હજાવી ઠાંકી તળે મધુરો તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

૨ તાંદળજની બાજી.

જેર એક તાંદળજની બાજી બાવીને કુમળી કુમળી ડીંટી, સમારી ઘોષને અષોળ ધીમાં જરાક મેથી. રાઈ મરચું મુકીને વધારવી તે ઠાંકીને ધીમે ધીમે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે અડધા પછસાબાર મીઠું તથા જરાક સાદો મશાલો, અડધા પછસાબાર ખટાઈ નાખી ઉતારવી.

૩ સવાની બાજી.

જેર એક સવા બાવી ઉપર પ્રમાણે મુધારીને અષોળ ધીમાં જરાક હીંગ મરચું વધારમાં મુકીને વધારવી; ને ૦૧ પછ સાબાર મીઠું, ને જરાક સાદો મશાલો નાંખી મેળવીને ચઢે એટલે ઉતારવી.

ડોડીની બાજી. ૪

જેર એક બાવી ડીંટી સમારીને જેર પાણીમાં બાફી કહાડ વી પછી એક બીજા વાસણમાં સેષને ખુબ નીચેવી કોરી કરીને કડાઈમાં ધી નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ મરચું, વધારમાં મુકીને તે બાજીમાં ૦૧૧ પછસાબાર મીઠું, ને જરાક સાદો મશાલો મેળવીને વધારવી, ને ઉછાળીને જરાક રહીને ઉતારવી.

૫ લુણીની બાજી પણ એજ રીતે થાયછે.

૬ કુમીની બાજી પણ એજ રીતે બાફી વધારીને થાયછે.

૭ પુવાડીયાના પાનની બાજી પણ એજ રીતે થાયછે.

૮ પોષની બાજી પણ એજ રીતે થાયછે, પણ ડીંટી સમારી ઘોષને વધારવી; ને અડધા પછસાબાર મીઠું

ને જરાક મથાણો નાંખીને ઉતારવી.

૯ જેઝરની બાજુ પણ ડોડીની બાજુની રીતથી થાય છે.

૧૦ ચણાના પાનની બાજુ પણ મેથીની બાજુની રીતથી થાય છે.

૧૧ નળાની બાજુ પણ ડોડીની બાજુની રીતથી થાય છે

૧૨ મોરડની બાજુ એ સમુદ્રને કીનારે થાય છે. તે બાજુ ડોટી સજારીને બાફી કહાડવી. પછી નીચોવી કોરી કરીને જરાક મીઠાનું પાસ દહને, ઉપર પ્રમાણે વધારીને જરા રહીને સાદો મથાણો ને જરાક ખટાઈ નાખીને મેળવી ઉતારવી.

૧૩ લાંબડીની, ૧૪ કંજરાની બાજુઓ મેથીની બાજુની રીતથી થાય છે ને મુળા મોઘરીઓ, વિગેરેમાં જરાક મીઠું નાખીને જરાક મેથી અથવા જીરાના વધારમાં પણ થાય છે, ને શેર ૧ લીલાં મરચાં લાવી તેના ઉભી ચોરીયો કરીને તેમાં મીઠું તથા ગરમ મથાણો મેળવીને બરયું, પછી કઢાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક જીર, ઘાણા, વધારમાં મુકીને તે મરચાં વધારવાં, પછી તોલા એ ગોળ તેમાં નાખવો. ને લાલ થાય એટલે ઉતારવાં; તે તળેલાં મરચાંનું શાક અથાણાની માફક આઠ દીવસ સુધી ખાધામાં આવે છે.

૨ ચોરીઆના પાનની બાજુ.

શેર એક સારાં ફુણાં ફુણાં ચોરીઆનાં પાન લાવીને જીણાં સમારીને માટીના વાસણમાં શેર ૧૫ પાણીમાં બાફી કહાડ્યા પછી તેને ખુબ નીચોવીને ઘોઈ નાખવાં પછી કઢાઈમાં નવટાંક લી મુકીને તેમાં ઘાણા, જીર, રાઈનો

વધારે મુકીને તે વધારે જરાક લાલ થાય એટલે તે બાઈની બાજુમાં મીઠું મરચુ વિચરે મથાણો મેળવીને વધારી ઉછાળીને ઉતારવી.

સમસ્ત બજાયાં કરવાનો ઉપાય.

૧ રતાળુનાં	૭ ફુધીનાં
૨ આદાનાં	૮ ગલકાનાં
૩ કારેલાનાં	૯ કેરીનાં
૪ વંતાકનાં	૧૦ મેથી લીલીની બાજુનાં
૫ કોહિળાનાં	૧૧ અડવીના પાનનાં
૬ કેળાનાં	૧૨ મુરણ ખટાટા વિગરેનાં

ઉપર લખેલી સરવે ચીજો શરૂ શરૂ એકે શરૂ ૦૧ ચણાનું વેસણુ લેવું તેમાં જે આંગળાં ભરીને બજાવાનો મથાણો ત્રીજો નાખવો ને મોહોટા પછથાબાર મીઠું નાખવું પછી તેમાં તેને સુમારે પાણી રેડીને તે વેસણુ ખુબ ફીણવું ને સમારેલા પીતાને જળગે તેવું કરવું, ને તે પાંતા વેસણુમાં મેળવ્યા પછી કડાઈમાં શરૂ ૦૧ તેલ મુકવું; તેને ખુબ તપવા દેવું તે તેલ પાકુ થાય એટલે પેલા પીતા પાંચ મેલીને તે તળાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાયી એક બીજા વાસણમાં કહાડવા એજ પ્રમાણે વારેવાર કડાઈમાં મુકીને તળાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાયી કહાડી સેવા.

ઉપર લખ્યા પ્રમાણે બજાયાં કરવાં પણ તે તેલ તપાવી પાકુ કરીને કરવાં ને જો કાચા તેલમાં મુકે તો ઉભરો આપે તેણે કરીને મોહોટું નુકશાન થાય માટે તેજ પાકુ કરીને તળવા મુક્યાં ને જો પાકુ કર્યા પછી પણ ઉભરો આપે તો તે તેલમાં કસર બજાવી, ને તેનો ઉપાય કરવો.

તેલમાં ઉભસે આવે તો જરાક આંખલી નાખવી, અથવા તે તેલમાં જરાક ગ્રેણ મુકવો, એટલે તે ઉભસે સમી જશે.

ને ચણાના વેસણુનિ શુવો કરવી હોય તો શરૂ એક ચણાનું વેસણુ લેધને તેમાં મોટા પઘણાબાર મીઠું ને બે આંગળાં બરીને ત્રીન્ને મથાસો નાખવો, ને તે વેસણુ પાણીથી ખાંધવું, પછી એક કડાઇમાં તેલ શરૂ ગાા પૂરીને તે તેલ પાકુ થાય એટલે આરામાં વેસણુનો છુવો મુકીને તે આશે કડાઈ ઉપર રાખી તેમાં વેસણુનો છુવો ધાલવો એટલે શુવો થશે તે તળાઇને લાલ થાય એટલે એક ખીજ આરાથી તે શુવો કહાડી લેવી એજ રીતે વારેવાર કરી કહાડવી.

ને ગાંઠીયા કરવા હોય તો એજ રીતે વેસણુ કરવું પણ એક પઘણાબાર પાપડીઓ ખારો નાખવો, ને એક પઘણાબાર મીઠું નાખવું. ને બે આંગળાં બરીને મથાસો નાખવો પછી કડાઇમાં તેલ ગાા શરૂ પૂરીને પછી તેલ પાકુ થાય એટલે તે વેસણુના વાટા કરવા ને તે કડાઇમાં મુકવા તે તળાઇને લાલ થાય એટલે આરાથી કહાડી લેવા એજ રીતે વાટા વણીને તળી કહાડવા અથવા મોટા કાણાના આરાથી પણ એ ગાંઠીયાં થાય છે.

સમસ્ત શાઈતાં કરવાની રીત.

બગર બાફિથી રાઈતાં કરવાની રીત.

બાફીને રાઈતાં કરવાની રીત.

૧ દ્રાક્ષનું રાઈતું

૧ મુકી મેયોનું રાઈતું

૨ ખારેકનું,,

૨ સેકરકંદનું "

૩ ખજૂરનું,,

૩ સાંતરિખોનું "

૪ લીલાખોપરાના ટોપરાનું

૪ સરધુવાના કુશનું "

૫ રાયણોનું,,

૫ જોહાણાનું "

૬ ખીરાનું,,	૬ ફુધીનું	”
૭ આરિયાનું,,	૭ બટાટાનું	”
૮ કેળાનું,,	૮ વંતાકનું	

૯ ચણાના વેસણની કળીનું ૯ સુરણનું રાખવું

ઉપર લખેલી ચીજોમાંથી વગર બાકીથી રાખતાં કરવાની રકમો નવ છે તે શર શરને સુમારે લાવી વીણીને ઘોષને શુધ કરવી. ને કેટલીક ચીજોમાંથી કળીયા કાઢાડી નાંખીને ઝીણા ઝીણા કડકા કરવાને કેટલીક ચીજો છોલીને છીણીથી છીણવી ને ચણાના વેસણની સેવો થાય છે એ રીતે ઝારાથી કળીઓ પાડવી એ સરવે ચીજો જીદી જીદી રીતથી સુધારી તઈયાર કરવી પછી શર એકે નવટાંક રાખ લેવી તેને જરાક પાણીથી પલાળીને ચાર ઘડી તડકે સુકવવી પછી બપડીને તે નાં છોડાં કાઢાડી નાંખવાં પછી તેમાં જરા છાશ જાંઘોને ખુબ ખારીક વાટવા પછી શર એકે બશર દહીં લેવું તેમાં તે વાટેલી રાખ નાંખીને ખુબ ફીણવી પછી તે સુધારેલી ચીજોમાં દ્રાક્ષ અથવા જે ચીજનું રાખવું કરવું હોય તે ચીજ રાખને ફીણીના દહીંમાં મેળવવી ને તે સવા પદથાબાર મીઠું નાંખવું ને જરાક જીર, ખારીક વાટીને નાંખવું પછી એક કોરા વાસણમાં અથવા કલાઈના વાસણમાં રાખવું.

બાકીને રાખતાં કરવાની નવ રકમો છે. તે શર શરને સુમારે લાવી છોલી છીણીને બશર બશર પાણીમાં બાકી કાઢાડવી પછી ઉપર પ્રમાણે રાખ લાવી સુધારી વાટીને પછી બશર દહીંમાં ખુબ ફીણવી, પછી તે બાકી તઈયાર કરેલી રકમોમાંથી જે રકમનું રાખવું કરવું હોય તે રકમો તેમાં મેળવવી પછી સવા પદથાબાર મીઠું તેમાં નાંખવું. ને જરાક

જીર ખારીક વાટીને નાંખવું ને ઉપર પ્રમાણે તઢ્યાર કરીને રાખવું.

ઉપર લખેલી રકમોમાંથી દ્રાક્ષિને વિણી ઘોઘને શુદ્ધ કરવી ને ખારેકોનાંથી કળીયા કાઢાડી નહાના નહાના કટકા કરિ એ ઘડી પાણીમાં પલાળી કાઢાડીને કોરા કરવા ને અજીર રાય-
ણા એ એ રકમોના કળીયા કાઢાડી ઘોઘને શુદ્ધ કરવી ને ખો-
પરા વિગરે બીંદીને રહેલી રકમો છોણીને તઢ્યાર કરીને ઉપર પ્રમાણે રાયનું કરવું.

આ બાગમાં મીઠું પાણી મશાલા વિગરેનું વજન અને માપ લખ્યું છે પણ પોત પોતાના સ્વાદ પ્રમાણે ખાડ ખાટું મીઠું, જેને જેવું બાવે તે પ્રમાણે વજન સમજવું ને પોત પોતાના સુમારે મીઠાં વીગરે મેળવોને રસોધ કરવી.

રાત્ર રહ્યત સરવે ભોક્ષેને ઘણી અગતના ઉપયોગ સાડ કવેશ્વર ઉત્તમરામજી પરસોતમજીએ પાકશાસ્ત્ર વિશેનો ગ્રંથ કર્યો છે તેનો બાગ પેહેલો સંપૂર્ણ.



ભાગ ૨ જી.

પકવાન સામગ્રિયો વિગેરે બનાવવાની રીત.

ખાંડની ચાસણી કરવાનો ઉપાય.

શર ચારે સારી ચોખી ખાંડ લાવીને તેમાં શર એક પા-
ણી રેડવું, પછી એક કડાઈમાં નાખીને તે ચુલે ચડાવીને
શર એક દુધ છાંટવું, એટલે તે ખાંડનો મેલ ઉપર આવે તે
મેલ ઝરાથી કઢાડી લેવો પછી એજ રીતે દુધ છાંટીને ઉ-
પર આવેલો મેલ ઉતારી લેવો, એજ રીતે જરા જરા રહીને
દુધ છાંટીને તેમાં ઉપર આવેલો તમામ મેલ ઉતારી લેવો,
ને દુધ છાંટેને મેલ આવતો બંધ થાય એટલે એક બીજા
વાસણમાં આછા ગયણાથી તે ખાંડનું પાણી ગળવું ને તે
ગળેલું પાણી ફરીથી કડાઈમાં ચુલે ચડાવીને ચાસણી કરવી
પણુ તાવેતાથી હલાવતે હલાવતે તે કડછાને વળમેલા ચાસ-
ણીને આંગળી અડકાડીને તે આંગળીની ચપટી દબાવી
જોવી પણ તે ચપટી ઉઘાડતાં આંગળીને અંગુઠા મધે જો-
ટલા તાર થાય તેટલા તારી ચાસણી જાણવી ને જોમાં જો-
ટલા તારી ચાસણી જોઈએ તેટલા તારી થાય એટલે ઉતારવી.

ખાંડ જમાવીને સાકર કરવાનો ઉપાય.

શર એક ખાંડ લાવીને બોધને અરધ તારી ચાસણી કરવી
પછી એક માટીનું કોરું વાસણ લાવીને તે વાસણ સુતરના
તાર ચોટાડીને તેના છેડા બહાર રાખવા પછી તે ઝોગલામાં
તે ચાસણી ભરવી ને તે ઝોગલાનું મોઢેલું બાંધવું ને તે ઝો-
ગલું જમીનમાં ખાડે ખોદીને તેમાં ઉતી ઉતી રાખ જરીને

તે રાખમાં કાના સુધી તે ડોંગલું ડાઘું ને તરણ દીવશ સુધી તેમાં રાખવું પછી તેની દીવશ તે ડોંગલું કહાડીને તડકે એક દીવશ બેધું રાખવું પછી બીજી દીવશ માટી પલાળીને ચારે તરફ થર કરવો તે ચાર ઘડી માટીનો થર રાખીને માટી ઉભેડી નાંખવી પછી તે ડોંગલું કોરું થાય એટલે એક થાળીમાં તે મુકીને હળવે રહીને ફાડી કહાડી નાખવાં ને તેમાં જમાવેલી શાકર જેમાં નોંધએ તેમાં વાપરવી.

એ સાકરના પાસ અથવા પતરાં શુષ્ક એખી ચીનાઈ સાકરના સરખાં થશે તે સરવે શામગ્રિ વિગરેના કામમાં આવશે.

૧ મોતીચુરના લાડુ.

શર એક ચણાનું વેસણ લઈને તેમાં શર ૦૧ ધી નાંખીને મોહાવું ને પછી તેમાં પાણી નાંખીને ઘોળવું ને કડાઈમાં શર એક ધી મૂકીને તજે ખુબ તાપ કરવો ને તે કડાઈમાં આરામાં વેસણ લઈને ઝીણા ઝીણા મોતી સરખા દાણા પાડવા તે તળાઈને લાલ થાય એટલે આરાથી એક બીજા વાસણમાં કહાડી લેવા એજ રીતે વારંવાર દાણા પાડીને જરાક લાલ થાય એટલે દાહાડી લેવા પછી શર ૪ ખાંડની આસણી કરીને તેમાં તે દાણા આખા ભાગી જરાક ચુરો કરીને નાંખીને ભિળવવા, પછી તેમાં મેવાનો મશાલો નાંખવો પછી જરાક ઠરે એટલે પપાશરને આશરે લાડુ વાળવા.

મેવાનો મસાલો.

- | | |
|----------------------|----------------------|
| ૧ બદામ મીઠ્ઠી નવટાંક | ૪ મરી તોલો ૧૧ |
| ૨ ચારોળી નવટાંક | ૫ પૂરેવી દાણા તોલો ૧ |
| ૩ પીસ્ટાં નવટાંક | ૬ સાકર નવટાંક. |

એ રકમો સુધારીને તદ્યાર કરીને તે લાડુમાં નાંખવી

મેવાનો મથાલો જને જેટલો નજરમાં આવે તેટલો નાંખે છે એનો કાંઈ ખરાબર સુમાર નથી.

૩ કનસાઈના લાડુ.

શર એક ચણાનું વેસણ લેઈને તેમાં શર ૦૧ ધીનું મોહોવણ કરીને તેમાં પાણી નાખી ઘોળીને કઢાઈમાં શર એક ધી પૂરીને તે વેસણ આરામાં લેઈને તે કઢાઈમાં ઝીણી છીણી કળીઓ પાડવી તે તળાઈને જરાક લાલ થાય એટલે તે કળીઓ આહારાથી કાઢાડી લેવી એજ રીતે પારંપાર કળીઓ કરી કાઢાડવી પછી શર ૪ ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને કળીઓ તેમાં નાંખવી ને મેવાનો મથાલો પણ તેમાં નાંખવો પછી જરાક ડરે એટલે તેમાં મેળવીને આશરે પપાશરેના લાડવા વાળવા.

૨ લાકડસાઈના લાડુ.

શર એક ચણાનું વેસણ પાણીમાં ગોળીને, પછી કઢાઈમાં શર એક ધી પૂરીને તે વેસણ આરામાં લેઈને મોહોટી મોહોટી કળીઓ પાડી, તે તળાઈને ખુબ લાલ થાય એટલે આરાથી કાઢાડી લેવો. એજ રીતે કળીઓ કરી કાઢાડવી પછી શર ૪ ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને પછી તે કળી ખુબ ઝીણી ખાંડી ચાળીને દળ કરેલું હોય તે દળ તે ચાસણીમાં નાખવું, પછી મેવાનો મથાલો નાંખી ડરે એટલે મેળવીને પપાશરેના આશરે લાડુ વાળવા.

૪ મહનોરના લાડુ.

શર ૦૧ ને શર ૦૧ શીંગોડાનો લોટ એકઠો મેળવીને શર ૦૧ ધીમાં મોહોવો, ને પાણીમાં ઘોળીને કઢાઈમાં શર એક ધી પૂરીને લાકડસાઈના સરખી કળીઓ કરી કાઢાડવી પછી તે

કળીઓ જરાક આખી બાગી ખાંડીને શર ૪ ખાંડની પાંચ તારી આસણી કરીને તે કળીઓ તેમાં નાખવી ને મેવાનો મશાલો પણ તેમાં નાંખવો, પછી તે મેળવીને ઠેર એટલે આશરે ૫૫૫ શેરના લાડુ વાળવા.

૫ મગની દાળની કળીના લાડુ.

શર એક મગ ભઈડીને તે દાળ પાણીમાં પડાળવી. તે એક રાત રાખીને ઘેઘને તમામ પુકાં કાઢાડી નાંખવાં ને સુકવી દેવી પછી તે મુકાએલી દાળનો દળીને લોટ કરવો. પછી મગદળના લાડુની રીતથી કળી પાડીને તેજ પ્રમાણે ખાંડની તેટલાજ તારી આસણી કરીને તેમાં એ કળી નાંખવી. પછી જરાક ઠેર એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને ૬૫૫ શેરના લાડુ વાળવા.

મગજના લાડુ.

શર એક ચણાનું વેસણ લેઈને તેમાં શર ૦૧ દુધ તથા એક ટકાભાર ઘી તે વેસણમાં નાંખીને મોઢોવું, પછી કડાઈમાં શર એક ઘી પૂરીને તે વેસણ તેમાં નાંખવું ને તળે તાપ કરીને શેકવું તે તાપેતે હલાવતાં હલાવતાં શેકાઈને લાલ થાય એટલે ઉતારીને પછી તેમાં શર ૦૧ ખાંડ મેળવીને તેમાં મેવાનો મશાલો મેળવીને ૫૫૫ શેરને આશરે લાડુ વાળવા.

શર એક ચણાનું વેસણ લેઈને શર ૦૧ ઘીમાં મોઢોવું, પછી પાણીમાં ખુબ ઘોળવું ને કડાઈમાં શર એક ઘી પૂરીને તે ઘોળેલું વેસણ આરામાં લેઈને તે ઘીમાં મોતી જેવા દાણા ઝીણા ઝીણા પાડવા તે તળાઈને લાલ થાય એટલે આરાથી કાઢી લેવા પછી શર ૪ ખાંડની પાંચ તારી આસણી કરીને તે તળેલા દાણા તેમાં નાખવા પછી માસાબે

કેસર લેઈને તોલો ૧ ફુધમાં ખુબ ઝીણું વાટીને તે પણ નાખવું ને જ્યક્ષણ વીગરે મેવાનો મશાલો મેળવી ખુબ તાવેતાથી હલાવી એક રસ કરીને એક કથરોટમાં લેઈને સરખુ દાખવું પછી એક નાહાની થાળી લેઈને તે ઉપર ઘુંટીને સાફ કરવું પછી એક છરીથી ઉભા તણ તણ આંગળને છેટે કાપ પાડવા એ રિતે બંને તરફ ચોરસ કાપ પાડવા પછી તે ઠેર એટલે તે ચકતાં ઉખાડવાં.

૮ મેહસુર પાક.

શર એક મેદો લઈને શર ૦૧ ધીમાં મોહીને કડાઈમાં શર ૧૧ ધી પૂરીને તે મેદો તેમાં નાખીને શેકવો તે હલાવતે હલાવતે શેકાઈને લાલ થાય એટલે ઉતારવો પછી શર ૪ ખાંડની કુચા પડતી ચાસણી કરીને તે શેકેલું દળ તેમાં નાખવું પછી એક માસો કેસર જરાક જ્યક્ષણ તથા મેવાનો મશાલો નાખવો, ને તે ઠેર એટલે માતી પાકની માફક ચકતાં પાડવાં.

૯ અમરૂત પાક.

શર એક ધર્જનો મેદો લાવીને શર ૦૧ ધીમાં મોહોવો, પછી તેમાં ઉતું પાણી નાખીને મુઠીયાં ખાંધવાં ને કડાઈમાં શર એક ધી પૂરીને એ મુઠીયાં તેમાં તળવાં તે લાલ થાય એટલે કહાડી નાખીને દળ કરવું પછી શર ૬ ખાંડ લાવીને પાંચ તારી ચાસણી કરવી ને તે દળ તેમાં નાખવું ને મેવાનો મશાલો નાખીને ઉપર પ્રમાણે ચકતાં પાડવાં.

૧૦ ગુંદર પાક.

શર એક મેદો લેઈને તેને શર એક ધીમાં સેકીને લાલ કરવો પછી તેમાં શર બે ખાંડ નાખીને મેળવીને એક કઠસોટ માં ઠારીને મેવાનો મશાલો નાખીને ચકતાં પાડવાં.

૧૧ મોહન પાકની સામગ્રિ.

પૂણે શરે ચણાના વેસણમાં શરે ગમદો મેળવીને શરે ૧ એકે શરે ગા દુધ નાખીને મોહોવું પછી કડાઈમાં ધી દો-
ડશરે પુરીને તેમાં મોહોલો મેદો નાખીને શેકવો પછી તે શે-
કાઈને જરાક લાલ થાય, એટલે તે ઉતારીને ૬ શરે ખાડની
પાંચ તારી ચાસણી કરીને તે શેકેલું દળ તેમાં નાખવું, ને
મેવાનો મશાલો પણ તે ચાસણીમાં નાખેલા ધાખામાં નાખીને
મેળવવો પછી ઠરે એટલે બરફીની માફક ચકતાં પાડવાં.

૧૨ સાકરની રોટલી.

શરે એક સાકર લઈને ખુબ ઝીણી દળીને ચાળવો પછી
તેની બરોબર બદામની મીજ લાવી સુધારીને ખુબ બારીક
ખાંડીને એક રસ કરવો પછી સાકર તેમાં નાખીને એ એ
રકમો એકઠી કચરવી, ને ગર્જની કણક જેવી કરીને નહાના
નહાના લુવા કરીને એક વેણણને જરાક ધી ચોપડીનેજ
ઉપર રોટલી વણવી હોય તે ઉપર પણ જરાક ધી ચોપડવું
ને નહાની નહાની રોટલીઓ વણવી પછી મોહોટી કકરોટમાં
કાગળ પાથરીને તેમાં તે રોટલીઓ નોડે એકાં એકને અડે
નહી એવી મુકવી પછી ઉપર એક બીજી કકરોટ ઊંધી ઢાંકવી
પછી તે કકરોટ જેટલી પહોળી હોય તેટલો પોહોળો દેવતા
પાથરવો ને ચારે બાજુ એક એક ઇંટનો કડકો મુકીને તે કક
રોટ તે ઉપર દેવતાથી અધર રહે એ રીતે મુકવી ને ઉપર
દેવતા પાથરવો તે અડધી ઘડી સુધી તે ઉપર રાખવો પછી
તે ઉપરનો દેવતા કહાડી નાખીને તે કકરોટ ઉતારીને ઢાંકેલી
અનામત એકાંત રાખવી તે ટાઢી થાય એટલે ઉઘાડીને જોશો
તો તઢ્યાર રોટલી થયેલી દેખાશે, પછી તે રોટલીઓ તેમાંથી

કહાડી લેવી, તે નહિવેદ ધરીને વાપરવી.

૧૩ ખાળ કરવાની રીત.

ધણનો મેદો શર એક લઘને તે પાણીમાં કઠણ બાંધીને ગોળો કરવો પછી પાપડની રીતથી ખુબ કચરવો. તે કચરતે કચરતે ા શર ધી તેમાં સમાવવું પછી તેને કાચો પાકો તે આઠો કડાઇમાં, નવટાંક ધી લેઇને શેકવો પછી શર એક મેદાની કણક બાંધીને લુવા કરીને વણીને તેમ જ સાટાનો બુકો બરીને લુવો કરવો પણ તે લુવાનું ખાણુ વણીને ટચલી આંગળીથી અથવા ચોગ્ગથી હારો હાર કાંણાં પાટવાં, શરે બાા શર લેખે કડાઇમાં ધી પુરીને ખાળ તળી કહાડવાં.

સાકરના સકરપારા.

શર એક મેદો લઘને ા શે ધીમાં મોહોવો પછી પાણીથી કઠણ બાંધવો, પછી શર એકના બે લુવા કરવા પછી વેન-ણુથી જડા જડા વણવા ને છરીથી કાપીને ત્રણ ત્રણ ખુણા પડે એ રીતે કડકા કરવા, પછી કડાઇમાં શર એક ધી પુરીને તે કડકા તળી કાહાડવા પછી શર બે ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે કડકા તેમાં નાંખવા ને કાહાડી લેવા.

૧૪ ચંદ્રકળાની સામગ્રી.

શર એક મેદો લેઇને શર ા ધીમાં મોહોવો પછી પાણી-માં ખુબ ધોળીને ખીરું કરવું પછી તે ખીરામાં માસા બે કેસર એક તોજા પાણીમાં વાટીને તેમાં નાંખવું ને વાલ ૧ ખરાસ વાટીતે તે પણ તેમાં નાંખવું, પછી એક વાટકીમાં શર અછર ને આશરે ખીરું લેઇને કડાઇમાં શર એક ધી પુરીને તેમાં તે વાડકીના ખીરાની થોડે થોડે ધાર કરવી ને તે તળાઇને લાલ ધાય એટલે એકે ગ્રાસથી કાહાડીને શર બે ખાં-

ડની ચાર તારી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં બાળી કાઢા-
ડવું એજ રીતે શર ૧ ના બે લેખે માત્રપુવાની માફક કરીને
ચંદ્રમાના સરખાં ગોળ ચક્રતાં કરીને ચાસણીમાં પાવાં તેને
ચંદ્રકળાની સામગ્રી કહે છે.

બખરની સામગ્રી.

શર એક મેદો લાવીને શર ૦ ધીમાં મોહોવો ને પાણીમાં
તેનું ખમીર ઘોળવું પછી કડાઈમાં સેર સવા ધી પુરીને તળે
ખુબ તાપ કરવો પછી તે ઘોળેલું ખમીર એક વાસણમાં લે-
ધને ઘેબરની રોતથી ધીમાં રેડવું પછી તરીને ઉપર આવે
એટલે ચાંગળ ચાંગળ ખમીર તે ઉપર છાંટવું તે વજનમાં ૦
શરને આશરે થાય એટલે તે તાવેતાથી ફેરવીને ખંતે તરફથી
તળઈને સરખા લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસ-
ણમાં કાઢાડીને તે ઉપર નવટાંક પાએલી છુરા ખાંડ વાપરવી
એજ રીતે વારંવાર કરીને બખરની સામગ્રી થાય છે બીજી
પણ બખરની સામગ્રી મેદો ઘોળવાં મેવો કેસર તથા બરાસ
મેળવીને પણ એજ રીતે થાય છે.

ઘેબર કરવાની રીત.

શર એક મેદો લેધને શર ૦ ધીમાં મોહોવો પછી પાણીથી
ખુબ કઠણ ખાંધીને એક કડાઈમાં નાખીને તે ગોળા ઉપર
ઉના પાણીની ધાર કરીને ખુબ કેળવવો એજ રીતે ઉકળતા
પાણીની ધારમાં કેળવતે કેળવતે માત્રપુવાના જેવું ખમીર
કરવું પછી કડાઈમાં એક શર ધી પુરીને તળે ખુબ તાપ કરવો
પછી એક કડાઈમાં આશરે દોહોડ પાશરે ખમીર લેધને તે
ધીમાં રેડવું એટલે તે તરીને ઉપર પુરીની માફક આવે તે
ફેરવીને ઝારાથી કાઢાડીને બશરે ખાંડની ચાર તારી ચાસણી

કરીને તે તળી કાઢાડેલું ઘેખર તે ચાસણીમાં પાઈ કાઢાડવું
એજ રીતે વારંવાર કરીને ઘેખર થાય છે.

૧૮-૧૯-૨૦ ગુંજાં કરવાની રીત.

શર એક મેંદામાંથી સેર ૧ મેદો લેઈને કડાઈમાં નવટાંક
ધીમાં શીરાની માફક સેકીને લાલ થાય એટલે એક બીજા
વાસણમાં કાઢાડવો પછી તેમાં પાસેર ખાંડ તથા એક ટકા-
બાર ખસખસ તથા એક તોલો સુકુ ઝીણું પીરકી છીણેલું
ખોપરું એ સરવે તે સેકેલા મેંદાના ઢળમાં મળવવું પછી સેર
પૂણે રહેલો મેદો પાણીથી ખાંધીને કેળવોને કણક કરવી
પછી તે કણકમાંથી લુવો કરીને પૂરી વણવી પછી તે શેકેલા
ઢળમાંથી ૧ તોલો લઈ તે વણેલી પૂરી ઉપર મુકીને ગોળો
કરવો, ને ચારે તરફ કાંગરી કરીને કડાઈમાં સેર પૂણે ધી
પુરીને તે ગોળ કાંગરા કરેલાં ગુંજાં તળી કાઢાડવા, એજ રીતે
સંજુરી, તથા ધુધરા વિગેરે જે જે કરવું હોય તે મધ મશા-
લા સહીત સેકેલું ઢળ કરીને જેને જેવા ગમે તેવા ઘાટ કરવા
પણ ધીમાં તળાઈને લાલ થાય એટલે કાઢાડવાં, એ રીતે
ગુંજાં તથા સંજુરી થાય છે, ને સંજુરી નાહાની પૂરી સરખી
ઢોરે કાંગરા કરીને થાય છે, ને ધુધરા એ બાજુ ઉપર ગોળ
ને મધ્યે ઢાંડી રાખીને તેના ઉપર કાંગરા કરી થાય છે.

સાકરના માસપુંવા.

શર એક ઘઉંનો લોટ લેઈ ચાળો શુદ્ધ કરીને પાણીમાં ઘો-
ળવો ને શર એક સાકર પણ પલાળીને એમાં નાખીને ઘોળવી,
તથા તોલો ૧ આખાં મરી નાંખવાં, પછી છાકર કડાઈમાં
ધી સેર સવા પુરીને તળે ખુબ તાપ કરવો, પછી ઘોળેલું
ખમીર એક વાડકામાં લેઈને ધીમાં રેડવું એટલે નાહાની રો-

ટલી જેવડો માલપુવો યદને ઉપર આવે ને જરાક લાલ થાય એટલે તે માલપુવો ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કહાડવો, એજ રીતે વાડકીમાં આશરે દોઝ પાશર ખમીર લઈને વારંવાર તે ધીમાં રેડી તળી કહાડવું.

૨૨ ખાંડના માલપુવા.

શર એક ઘઉંનો સોટ લેઈને પાણીમાં ઘોળવો, ને સારી શુધ કરીને શર એક ખાંડ તેમાં નાંખીને ઘોળીને ખમીર કરવું. તે ખમીર ઉપર પ્રમાણે લઈ માલપુવા કરી કાડવા.

૨૩ ગોળના માલપુવા.

શર ૧ ગોળ લેઈને પાણીમાં ઓગાળીને ગળવો પછી શર એક ઘઉંનો સોટ લેઈને તે ગોળના ગળેલા પાણીમાં ખમીર કરવું ને ૦૧ પદ્મશાભાર આખાં મરી તે ખમીરમાં નાખીને આશરે દોઝ પાશર ખમીર એક વાડકીમાં લેઈને છાછર કાઢાઈમાં શર એક ધી પુરેલું હોય તેમાં તે ખમીર રેડવું ને તે માલપુવો તળાઈને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી તે માલપુવો કહાડી લેવો, વારંવાર એજ રીતે કરેથી માલપુવા થાય છે, ને શરે પુણોસેર ગોળના પણ માલપુવા થાય છે.

૨૪ હલવો કરવાની રીત.

શર એક ઘઉં પાણીમાં પલાળીને એ રાત પાણીમાં રાખવા પછી તીજે દીવશે તે પલાળેલા ઘઉં એક મોહોટી કથરોટ માં લેઈને પગેથી ખુબ ગુંદીને તેનું સત્વ કહાડવું તેમાં શર શર પાણી રેડીને ખુબ ચોળીને પછી એક જીણા લુગડાથી તે પાણી એક બીજા વાસણમાં ગળવું ને તે પલાળેલા ઘઉંને નાઓવીને કૂચા કહાડી નાખવા પછી તે ગળેલા પાણીને ઠરવા દેવું તે ખુબ ઠરે એટલે ઉપર ઉપરથી નીતરવું નીત-

રત્ન પાણી કહાડી નાખ્યું; પછી તે નીચે રહેલું તત્વ સુકવીને તોળ્યું પછી શેર એકે શેર ૧૧ ધી કડાઈમાં પુરીને તેમાં તે તત્વ નાખીને શેકવું તે શકતે શેકતે જરાક લાલ થાય એટલે ઉતારીને શેર ચાર ખાંડના કુચા પડતો ચાસણી કરીને તે સેકેલું તત્વ તે ચાસણીમાં નાખ્યું પછી તેમાં જાયફળ, જા-વંત્રી બદામની મીનિ આરોળી સાકરના રવા એ સરવે ચવા-નો મશાલો નાખીને એક કઠરોટમાં ઠારીને સૂકતાં પાડવાં.

૨૫ મરકી કરવાની રીત.

શેર એક અડદની દાળ પલાળીને એક રાત તેમાં રાખવી પછી બીજે દીવસે તે પલાળેલી દાળ વાટીને ફરીથી ત્રીણી પરતવી પછી એક લુગડુ જાડુ ચામડા જેવું જરાક કાણું પાડીને તે લુગડામાં એ પરતેલું ખમીર લેઈને તે લુગડું ઉપરથી એકડું પકડવું પછી શેર એક ધી કડાઈમાં પુરી ચુલે ચડાવેલું હોય તેમાં તે લુગડામાં રાખેલું ખમીર નીચોવવું પણ તે લુગડાને કાણેથી ધાર થાય, તે ધારનાં કુડાળાં પાડવાં. પછી તે ચકરડાં તળાઈને લાલ થાય એટલે આરાથી કાહાડીને બીજેર ખાંડની ચારતારી ચાસણીમાં બોળી કહાડવાં.

૨૬ સુતરફેણી કરવાની રીત.

શેર ૪ કાઠા ધર્જ લેઈને તેમાંથી શેર એક ફુધીઓ રવો કહાડવો, પછી તે રવાનો એક ગાંઠીઓ ખુબ ખાંડીને નર-મ કણક કરવી, પછી તે કણકના લાકડીઓ જેવા વાટા કરવા પછી ચોખાનો લોટ શેર એકે શેર અડધો ધીમાં નાખીને ખુબ ફીણવો, પછી તે ધીમાં ફીણેલી ચોખાનો લોટ તે વ-ણેલા વાટાને ચોપડવો, પછી પાંચ સાત વાટા એકઠા કરીને તેનો એક વાટો વણવો ને તે વાટાને પણ ફીણવો લોટ ચો-

પડવો પછી તે વાટો વણતે વણતે લાંબો લાકડી જેવો થાય
એટલે ફરીથી એવડો એવડો વાળીને એજ રીતે એખાનો લોટ
એપડીને વાટો કરવો એજ રીતે વારંવાર પાંચ સાતવાર એ-
વડો એવડો વાળીને એજ રીતે એખાનો લોટ એપડી વણીને
વાટો કરવો એજ રીતે વારંવાર પાંચ સાતવાર એવડો એવડો
વાળી એખાનો લોટ એપડી વણીને વાટો કરવો પછી તે વાટો
ખુબ પાતળોઢરવો પછી કડાઈમાં ધી શેર પુરીને તળે તાપ
કરીને તે વાટો પાતળો આંગળી જેવો વણીને મહીથી પાથે
રને આશરેનું ઉઢાણી જેવું ગુછળું વાળીને તે ધીમાં મુકવું
તે તળાઈને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી કહાડીને શેર એ
ખાંડની ચારતારી ચાસણીમાં તે તળેલું ગુછળું બાળી
કહાડવું એજ રીતે ગુછળાં કરીને ધીમાં તળીને ને ગુછળાં
ઝારાથી કહાડીને ખાંડની ચાસણીમાં પાઈ કહાડવું.

૨૭ બરફી કરવાની રીત.

મણુ એક દુધ લાવીને કડાઈમાં નાખીને તળે ખુબ તાપ
કરવો પછી તે દુધ તાવેતાથી હલાવતે હલાવતે તે મણુ એક
દુધનો ૮ શેર માવો ઉતારવો પછી શેર ૧૨ ખાંડની ગોળી
પડતી ચાસણી કરીને તે માવો એ ચાસણીમાં મેગવીને
થાળામાં ફારવો પછી ઠરે એટલે છરીથી કાપ કરીને બરફી-
નાં ચકલાં પાડવાં.

૨૮ પેંડા પતાસાં રમકડાં.

મણુ એક દુધ લાવીને ઉપર પ્રમાણે ૮ શેર માવો ઉતાર-
વો પછી ૧૨ શેર ખાંડ લેઈને ગોળી પડતી ચાસણી કરીને
એ માવો ચાસણીમાં નાંખવો પછી હલાવીને ઠરે એટલે
પપાશરેને આશરે પેંડા વાળવા શેર ચાર ખાંડની

ડતી ચાસણી કરીને ઉતારવી પછી તે ચાસણી ખુબ ઘુંટવી પછી તેમાંથી ચાસણી લેઈને પાયરેલા લુગડા ઉપર ટપકાં પાડશે તો પતાસાં થશે પણ એક માટીઆ ઉપર લુગડું પાથરીને ઉપર ઝોળાઝોળ ચાસણીનાં ટપકાં પાડીને ઠરે એટલે તે પતાસાં ઉખાડી લેવાં એજ રીતે પતાસાં થાય છે ને એજ રીતે ચાસણી કરીને તે ચાસણી ઘુંટીને જોવા બીબામાં મુકે તેવાં રમકડાં થાય છે પણ પોલાં રમકડાં કરવાની પતાસાના જેવી ચાસણી કરવી ને નક્કર રમકડાં કરવા પાંચતારી ચાસણી કરવી.

૨૯ જલેખી કરવાની રીત.

શર એક મેદો લેઈને તેમાં શર ના ધીનું મોહોવણ કરવું પછી પાણીમાં દીવથ તણુ સુધો રાખવો પછી ત્રીજેદીવથે તે મેદાનો આટો ખુબ ઘોરવો પછી એક માટીની લોટી કાણી કરીને પછી કડાઈમાં શર ધી પુરીને તે કાણી કરેલી લોટીમાં તે આથો ભરીને ધોમાં તે કાણાથી તે આથાની ધાર કરીને ચોગડી રીતથી મથે ગાંઠ પાડીને ચકરડાં કરવાં પછી તે ચક્રઈડાં તળાઈને લાલ થાય એટલે આરાથી કહાડીને બશર ખાંડની ચારતારી ચાસણી કરીને તે ચક્રઈડું તેમાં પાઈ કહાડવું એજ રીતે તે આથાનાં ગોળ ચક્રઈડાં તળી તળીને તે ચાસણીમાં બોળી કહાડવાં.

૩૦ ઠોર કરવાની રીત.

શર એક મેદો લાવીને તે શર ના ધીથી મોહોવો પછી પાણીથી ખુબ કઠણ ખાંધવું પછી કડાઈમાં શર થા ધી પૂરીને પછી તેમાંથી શરના ચાર લેખે જડા જડા પુરીઓ જેવા ઠોર વણવા, પછી કડાઈમાં તળાઈને લાલ થાય એટલે આરાથી

કહાડીને બશરે ખાંડની ચારતારી ચાસણી કરીને તેમાં તે ઠોર ખોળી કહાડવાં, એજ રીતે ઠોર વણી ધીમાં તળીને ખુબ લાલ થાય એટલે ચાસણીમાં ખોળી કહાડવાં પણ તે તઈયાર થયેલા તારને એકજ તરફ ચાસણી પાવી હોયતો સવા પાસેરે ખાંડની ચાસણી કરવી, ને બંને તરફથી ખોળી કહાડવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે બશરે ખાંડની ચાર તારી ચાસણીમાં ઠોર થાયછે.૮

૩૧ ચુરમાના લાડુ.

શર એક ધર્જનો લોટ લેઈને તેમાં શર ૦૧ લેખે ધીનું મોહોણ કરીને પછી તેમાં પાણી રેડીને કઠણ ખાંધવા, પછી તે ખાંધેલા લોટનાં મુઠીયાં ખાંધવાં, પછી કડાઈમાં ધી પુરીને તળીને કહાડવાં પછી તે મુઠીયાંને ખાંડી ચાળીને દળ કરવું પછી ભિંચ ઉપર માટી પાથરીને તેના ઉપર પાણી છાંટીને પતરાણાં પાથરવાં પછી તે દળ એક મોટી કઠરોટમાં લેઈને તેમાં ધી શર ૧૧ નાખીને પછી તે ધીને દળમાં ભેળવવું, પછી ખાંડ શર ૦૧ નાખીને તે ખાંડ પોચે હાથે દળવે દળવે તે દળમાં ભેળવી, પછી તે દળમાં મેવાનાં મશાલી ભેળવીને તેમાં શરનાત્રણ ત્રણ લેખે લાડુ વાળીને તે પાથરેલા પતરાણામાં છુટા છુટા મુકવા. તે એક રાત રાખવા, પછી બીજે દીવસે તે લાડુ લેઈને એકાંત રાખવા.

એજ રીતે દળેલી સાકર ભેળવીને પણ લાડુ થાય છે.

શર એક લોટ નવ ટાંકીકુ મોહોવણ ધાલીને પણ મુઠીઆં ખાંધી તળી ખાંડીને દળ કરીને શરે પાસેરીકા ગોળ ધાલીને શર એકે અછેર ધી ભેળવીને પણ લાડુ થાય છે. ને શર એકે લોટ નવટાંક ધીમાં મોહોઈને તેનો એક રોટલો

કરી શેકીને તાંબા જોવા લાલ કરીને તેનું દળ કરીને શેર દોઢ પાથરીકો ગોળને દોઢોડ પાથરીકુ ધી ભેળવીને પણ થાયછે.

શેર ૧ લોટમાં પાથરીકુ મોલિવણ ધાત્રીને ઉપર પ્રમાણે મુઠીયાં કરી તળીને ખાંડીને દળ કરવું પછી તે દળમાં શેર એકે ૦ સેર ગોળ ને અડધો શેર ખાંડ એકડી ભળીને તેમાં શેર એકે દોડશેર ધી ભળીને એક કઠોટમાં બરફીની રીતથી ઠારીને તે ઠરે એટલે તે ઉપર ઉતુ કરીને ૦૦ શેર ધી રેડીને ઉપર મેવાનો મશાલો બબરાવવો ને તે કઠોટ હવામાં ૨૦ ખવી, પછી બીજો દીવસે છરીથી કાપ કરીને ચકતાં પાડીને બરફી ચુરમુ થાયછે.

એજ રીતે ધી ગોળ મેળવીને કઠોટમાં ઠારીને તે ઉપર ખાંડ પાથરીને પણ એજ રીતે બરફી ચુરમાનાં ચકતાંથાયછે.

૩૨ શિરા કરવાની રીત.

શેર ૧ ઘોળા ધર્જાનો લોટ અથવા માવો લેઈને શેર ધીમાં નાખીને ખુબ શેકીને લાલ થાય એટલે શેર ૧૦૦ ખાંડ ઘોળને તેનું બશેર પાણી કરવું ને શેર ૧ પાણી ખુબ ઉતું કરવું પછી તે સેકેલા શીરામાં ખાંડનું બસેર પાણી નાખવું ને તે ઉતું કરેલું શેર ૧ સાડ પાણી પણ તેમાં નાખવું, ને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી જરાક રહીને તે પાણી તેમાં સમઘ જાય એટલે ખુબ હલાવીને ઉતારવું સાકરનો સીસો પણ એજ સુમારે થાયછે.

શેર એક ધર્જાનો લોટ શેર ૧ ધીનો શેર ૧ ગોળ એ તણે ભાગ બરોબર સમ ભાગે લેઈને પણ એજ રીતે ગોળનો સીસો પણ થાયછે.

૩૩ કંસાર કરવાની રીત.

શર એક ધર્તીનો લોટ લઈને તેને નવટાંક ધીનું મોહોવણ કરવું પછી તે લોટ એક વાસણમાં પોચો પોચો દાગ પડતો ભરવો એજ રીતે જટલા ફેરા તે લોટ બર્ષા હોય તેટલા ફેરા તે વાસણમાં પાણી ભરીને આધણ મુકવું પણ જુના ધણી તથા કાદા દાઉદખાની ધર્તીનો લોટ હોય તો તેમાં તે લોટથી દોહોડુ પાણી તે આધણમાં મુકવું પછી તે આધણ ઉકાળીને ઉભરો આવે એટલે તે ભરેલો લોટ એક આધણમાં આરવો, પણ તે આધણમાં નવટાંક ધી ઉકળતાં નાખવું ને જરાક રહીને તે એરેતો લોટ ખુબ હલાવવો ને તે ઉપર નવટાંક ધીનો ઘેરો દેવો. પછી ઉતારીને હલાવીને ખુબ એ કશાન કરવાં.

૩૪ તલધારી લાખશી,

તલધારી લાખશી જરાક મોહોટા ફાડાં જોયો ધઉ ભયડીને સીરાની રીતીથી થાયછે.

૩૫ દુધપાક કરવાની રીત.

મણ ૧ દુધ લાવીને તેને કડાઈમાં નાખીને ચુલે ચઢાવવું પછી ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ ઉનું થઈને જરાક ઉકળે એટલે મણ એકે દોહોડસેર લેખે ચોખા લઈને જરાક ધીએ મોહોવા. પછી દુધમાં નાંખવા પછી તે હલાવતે હલાવતે તે દુધનો દુધપાક થાય એટલે તાવેતાથી કોઈ વા મણ ઉપર ટપકુ મુકવું તે ટપકુ ફેલાય નહીં એટલે જાણવું ને એ દુધપાક થયો, પણ મણ એકનો સાડીએકનીસેર દુધપાક થાય તેમાં છશેર લેખે ખાંડ નાંખીને જરાક રહીને તે નાખેલી ખાંડનો જુસ્સો સમે એટલે ઉતારવો પછી જદામની

મીઠી લાવીને ઉને પાણીએ પલાળી તે ઉપરના ઊંડા કા-
હાડી નાંખવા પછી તે મીઠી નાંખવી ને એક તોલો જ-
યક્ષ જરાક દુધમાં ઘસી નાંખીને તે પણ તેમાં નાંખવું ને
એક તોલો પુરવીદાણા જરાક ભઈડીને તેમાં નાંખવા તથા
દ્રાક્ષ, ચારોળી વિગેરે મેવાનો મશાલો નાંખીને હલાવીને, નૈ-
વેદ ધરાયી જમવું.

૩૬ શિખંડ કરવાની રીત.

દુધનું દહિં જમાવીને બીજે દિવસે તે દહીં એક લુગડામાં
બાંધીને અધર લટકવું બાંધવું પછી તેમાંથી તમામ પાણી
નીતરી જાય એટલે તે બાંધેલું દહીં ખુબ છીણી નાંખીને
એક આછા વસ્ત્રથી ગાળી કાઢાડવું પછી તે નેટલું છણેલું
દહીં હાથ તેમાં શર એકે અછેરોડા બાંડ લેએલી મળવવી
પછી જયક્ષ બદામતી બીજે વિગેરે મેવાનો મશાલો નાંખવો
ને એક માસો તેમાં કેસર દુધમાં ઘસીને નાંખવું, તથા એક
વાલ જરાક નાંખીને હલાવીને કઢાઈના વાસણમાં અથવા
કોરા વાસણમાં રાખવો.

૩૭ બાસુદી કરવાની રીત.

મણ ૧ દુધ લાવી તેને કડાઈમાં નાંખીને ચુલે ચઢાવવું
પછી તળે ખુબ તાપ કરવો. ને તે દુધ હલાવતે હલાવતે
મણ એકે બારશરે તરશરેને આશરે રહે ને જરાક પાંદડી પડે
એટલે ઉતારવું પછી તેમાં શર એકે અછેર લેએ બાંડ
શુધ કરીને નાંખવો ને મેવાનો મશાલો નાંખવો.

૩૮ મલાઈ કરવાની રીત.

મણ ૧ દુધ લાવીને તે કડાઈમાં નાંખીને ચુલે ચઢાવવું
પછી તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ ઉકળીને તર બાજી તે

તર ઝારાથી ઉતારીને એક બીજા વાસણમાં લેતી એજ રીતે જરા જરા રહીને ઉકળતે ઉકળતે ઉપર જોડતી તર આવે તેટલી વારંવાર ઉતારી લેતી એજ રીતે એ દુધની તમામ તર ઉતારી લેવી પછી તે મઝાઈમાં શેરે શેર ખાંડ મળવીને દ્રાક્ષ, ચારોળી બદામની મીજ વિગરે નાખીને નૈવેદ્ય ધરાવીને વાપરવી.

૩૯ ખીર કરવાની રીત.

શેર એક ઝોખાનો બાત રાંધીને તેમાં બશેર દુધ નાખવું ને એ દુધમાં તે પાણીથી રાંધેલો બાત માલી નાંખવો, ને જરાક ઉકાળીને ઉતારવી.

૪૦ સાદી પુરી કરવાની રીત.

શેર એક ધર્જનો લોટ લેઈને તેમાં દોહોડ નવટાંક ધીથી મોહીને તે લોટની પાણીથી કઠણ કણેક બાંધીને ખુબ કેળવી પછી જરાક ધી ચોપડીને નહાના નાહાના લુવા કરીને પૂરીયો વણવી, પછી જમીન ઉપર પતરાળાં પાથરીને તે ઉપર આછી આછી નાંખીને જરાક વા મુકવણી કરવી, પછી કઝાઈમાં ધી શેર ૧ પૂરીને બન્ને ચચારને આશરે પૂરીયો તળાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કાઢાડવી.

૪૧ લોચાપુરી.

શેર ૧ ધર્જનો લોટ લેઈને જરાક ધીનો હાથ દઈને પછી તે લોટ પાણીમાં બાંધવો પછી તે કણેક ધીમાં ટુંપી કેળવીને કણેક કરવી પણ તે કણેક કેળવતે કેળવતે આશરે નવટાંક ને જઘભાર ધી સમાવવું, ધછી તે કણેકના નહાના નહાના લુવા કરીને મોટી મોટી પાપડ જેવડી પૂરીયો કરવી પછી કઝાઈમાં શેર ધી પુરીને તે પુરીયો તળી કાઢાડવી.

શર એક મેદો લઈને તેને પાણીથી બાંધવો પછી તેને ધી માંકેળવીને કણેક કરવી ને જરાક ધીનો હાથ દેઢને પુરીયો વણવી પછી કડાઈમાં ધી પુરીને તે પુરીઓ તળવી પણ તે પુરીઓ તળ્યાની રીત ને પુરીઓ ધીમાં તળવા મુકે તે તરીને ઉપર આવે એટલે તે કડાઈમાંથી ઝારાથી ભરીને ધી તે ઉપર આવેલી પુરી ઉપર છાંટવું એટલે તે પુરી કુલીને દડો થશે તે પુરી ઝારાથી કહાડીને એજ બીજા વાસણમાં કહાડવી એજ રીતે સરવે પુરીઓ તળીને યાયછે.

૪૨ દહીયરાં.

શર મેદો લઈને તેને ૦૧ શર ધીથી મોહોવો પછી પાણીથી કણ બાંધીને નવટાંક ધી તથા નવટાંક પાણીથી તે કણેક ખુબ કેળવી પછી તે કણેકના શરના આઠ લખે લુવા કરવા. પછી તેની હાથેલી નેવડી જડી જડી પુરીઓ વણવી પછી કડાઈમાં શર સવા ધી પુરીને તે દહીયરાં તળાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લેવાં.

ખારીપુરી શર મેદો લઈને તેમાં ૦૧૧ તોલો હજાર ને મોહોટા પછશાબાર મીઠું તથા ૭૩ વાકા પાંચ નાંખીને તેમાં એકશાન કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે ધી કણેક કેળવતાં નાંખીને લુવા કરીને પુરીઓ વણવી ને તળી કહાડવી.

એજ રીતે શર ૦૧૧ મેદો ને ચણાનું વેસણ એ બને મેળવીને પણ ઉપર પ્રમાણે ખારી પુરી યાયછે.

૪૩ સુંવાળીયો.

શર ૧ ધર્જનો લોટ લઈને તેમાં જઈ ત્રણભાર મોહોવણ નાંખીને કણેક બાંધીને ખુબ કચરવો, પછી કેળવીને નહાના

નાહાના લુવા કરીને પાતળી પાપડ જેવી વણવી, પછી શર એક ધી કડાઈમાં લેખને તેમાં તળી કાઢાડવી.

૪૪ ગુંડવડાં કરવાની રીત.

શર એક ધર્જનો મેદો કહાડીને અંગાખરોના જેવા કઠણ બાંધવા પછી ધીમાં તાપથી તળી કાઢાડીને તેને સુખ્યાથી ઉપરની બાજુથી ખાજની માફક કાણા કાણા પાડીને ખાંડની ચાર ત્રણી ચાથણી કરીને બોળી કાઢાડવાં.

મઠીયાં

શર એક મઠની માધર દાળ દળીને ટકાભાર તેલમાં મોહીને પાણીએ કઠણ બાંધીને ખુબ કચરી કેળવીને લુવા કરી વણીને તેલમાં તળી કાઢાડવા. પણ સુવાળીઓ, પુરીઓ, દહીયરા વગેરે હમેશાં પાંચે વચ્ચે સહીત વાપરવા સાર કેળના પાણીમાં અથવા દુધમાં બાંધીને કરે છે.

પાપડ.

શર ૫ અડદ શુધ ચોખ્ખા કરીને તેને તેલે મેહોવા ને તડકે સુકવીને તેની દાળ બપડવી પછી તડકે દિવસ બે સુધી રાખીને તે દાળ ત્રીજ દીવસે છડવી, તે શુધ કરીને લોટ કરવા પછી તે લોટમાં શર ૦ પાપડીઓ ખારો, તથા શર ૦ મીઠું તથા નવટાંક મરી દળીને તેમાં નાંખવાં તથા વાલ પાંચ હીંગ પણ તેમાં નાંખવી પછી શર ૩ કેળનું પાણી ઉનું કરીને તેમાં તે લોટ કઠણ બાંધવા ને ગોળો કરવા, પછી એક લોઢાનો ધાણુ લેખને તે ધાણે જરાક તેલ ચોપડીને એક લાકડાના મોહાટા ચોરસા ઉપર તે લોટનો ગોળો મુકીને ખુબ કચરવા, તે તેલ ચોપડી ફેરવીને એક એક ગોળા ઉપર ચારસે ચારસે

ધાણુ મારવા પછી તે બાંધેજો લોટ ખુબ ખેંચી ખેંચીને કે-
ળવીને તેના વાટા કરવા પછી તે વાટામાંથી સુતરના દોરીથી
કાપીને ધુત્તરાં કરવાં પછી જરાક તેજનો હાથ વાહીને તે
ગુદ્ડું થાળી ઉપર મુકીને વેજણથી પાપડ વણવો, ને તે વણેજો
પાપડ તડકે સુકવવો, એજ રીતે તમામ પાપડ વણીને તડકે
સુકવવા પછી તે સુકાએજા પાપડ દસ દસ એકડા કરી જરા
વેલણથી વણી સાફ કરીને એક વાસણમાં ભરી રાખવા,
પછી તે પાપડ જ્યારે જોષ્ટએ ત્યારે કોવજાના દેવતા ઉપર
શેકી વાપરવા, અથવા કડાઈમાં તેજ પુરીને તળી કાહાડવા.

એજ રીતે ભુરા કોહિળાના પાણીમાં બાંધીને પણ પાપડ
થાયછે તે મગની મોગરદાળ દળી લોટ કરીને પણ પાપડ
થાય છે.

સવાપાશરે સાજીખાર લાવીને તેના નાહાના નાહાના ક-
ડકા કરવા પછી અધર એક લુગડાની ઝોળી બાંધીને તેમાં
તે કડકા મુકવા. પછી શરૂ થણુ પાણી ઉઠાવીને આધણુ
જેવું કરીને તે ઝોળીમાં રેડવું, ને તે ઝોળી નીચે એક
વાસણ રાખવું તેથી તે ઝોળીમાંથી સાજી ગળીને તે પાણી
નીચેના વાસણમાં આવે પણ તે સાજીના કડકા તમામ
ઓગળી જાય ત્યાંહાં સુધી વારંવાર તે નીચેના વાસણનું
પાણી તે ઝોળીમાં રેડીને નીચે વાસણ રાખવું તે તમામ
કડકા ગળી જાય એટલે શરૂ પ અડદનો અથવા મગનો
લોટ લઈને તેમાં શરૂ ૧ મીઠું નાખીને તથા મરી નવટાંક
તેમાં નાંખીને, હીંગ વાલ ૫ નાંખવી, પછી તે સાજીના
પાણીથી, તે લોટ બાંધવો, પછી ઉપર પ્રમાણે કચરી વણી

સુકવીને તેજ રીતે પાપડ થાયછે એ પાપડ આધારી ખાઈ રોગ પણ જાયછે.

સાલેવડાં કરવાની રીત-શર એક ચોખ્ખાની કણકી દળીને તે લોટ ખાફી કાઢાડવો, પછી તેમાં મોહોટા પઘસાભાર મીઠું, ને અડધો તોલો દળેલાં મરી, ને એક પઘસાભાર ખારો એ સરવે નાખીને એ ખાફેલો લોટ ખુબ કેળવીને જરાક તેલનો હાથલેધને લુવા કરી વણીને, તે સાલેવડા સુકવવા પછી તે સુકાએલાં જ્યારે જોઈએ ત્યારે શેકવાં અથવા તળવાં ને તે વાપરવાં.

૪૬ વડિયો.

શર ૫ ચોખા જાયડી દાળ કરીને તે દાળ એક રાત પાણી-માં રાખીને પછી બીજે દિવસે લેધને તમામ છોડાં કાઢાડી નાખવાં પછી નીસા ઉપર ખારીક વાટીને શર ૦૮ આડું અક્ષિજ લોલાં મરચાં. એ પણ તે નીસા ઉપર ખારીક વાટી મળવવા, પછી એક લુગડું પલાળી પાથરીને નહાની નાહાની વડિયોમુકવી.

એજ રીતે શીંગોડાં દળી મીઠું મરચુ મળવીને પણ વડિયો થાય છે તે વડિયો જરાક ધોમાં શેકી લાલ કરીને શિખંડમાં નાંખે તો તેનું નામ શિખંડવડી કેહેવાય છે.

વડિયોનું શાક કરવાની રીત-શર એક વડિયો લેધને જરાક આખી બાગીને ખાંડીને કડાઈમાં નવટાંક ધી લેધને તે વડિયો તેમાં શેકવી તે શેકાઈને ખુબ લાલ થાય એટલે તેમાં શર દોહોડ પાણી રેડ્યું મછી તે પાણી તેમાં સમાધને જરાક નરમ રહે એટલે એ લોલા આંખલીનો રસો છાંટીને ફલાવીને ઉતારવું.

૪૭ તવાપુરી.

શર એક ધર્મનો લોટ લઈને ધીથી મોહોવો પછી તેને બાંધીને ખુબ કણેક કેળવીને પછી તેની મધે મેવાના મથાલા સહીત પુરણ બરીને પુરીઓ વણીને ઘેગરની અથવા માલ પુવાની રીતથી પણ થાય છે.

૪૮ કચોરી.

શર એક ધર્મના લોટની કણેક કરીને ખુબ કેળવીને સ જુરીના ન્યું પૂરણ કરી વણી તે પૂરણ મધે બરીને તળી કહાડીને કચોરી થાય છે.

૪૯ વેડમી.

શર એક તુવેરની દાળ આધણમાં ઓરીને ચોંદ્રે એટલે તેમાંથી પાણી ઓસાવો લેવું પછી તે દાળ ખુબ વાટીને એક રસ કરવી. પછી તે દાળમાં શર શર ગોળ નાખીને તેમાંથી જરાક જુસો ઉતરીને એક રસ થાયછે એટલે ધર્મના લોટની કણેક બાંધી કેળવીને તેની રોટલી વણીને તે તુવેરના દાળને ગોળનું કરેલું પૂરણ તે રોટલીની મધે બરી તવા ઉપર નાખી બને તરફ ફેરવીને શેકી લાલ કરીને ઉતારી લેવી, તેને વેડમી કહે છે, ને તે મધે પૂરણ બરીને કરી એટલે તેનું નામ પૂરણ પુરી પણ કહેછે.

૫૦ ૫૧ ૫૨ મીઠી થુલી.

શર એક ધર્મની થુલી ભપડીને તેને ઝાડકી સુધારીને નવ ટાંક ધીમાં શેકીને લાલ કરવી પછી તે થુલી કણસારની રીતે બરીને દોહડા આધણમાં ઓરીને ભાતની રીતથી થાયછે.

એ રીતે થુલી કરીને માહી શર અછેર આંડ અથવા

શરે દોહોડ પાસેરીકો ગ્રેળ નાખીને કરે તો તેનું નામ મીઠી થુલિ કરિને કહેછે.

એજ રીતે થુલિ શકિને દાળમાં એકઠિ મેળવિને કરે તો તેના ખીચડી પણ થાય છે.

૫૩ બાખરીઓ.

શર એક ધર્જનો લોટ લેઈને નવટાંક ધીમાં મોહોવો, પછી તે લોટ ઝાંચરને દોહોડ નવટાંક પાણીમાં કણેક કઠણ ખાંધવી પછી તેના એકના ચાર લેખે લુવા કરવા ને તેને જરાક ધી ચોપડીને વેત્તણથી જાડો જાડો બાખરીયો વણીને ચુલે તવો ચડાવી તળે તાપ કરીને તે બાખરીઓ તવામાં નાખવી જરાક રહીને ફેરવવી પછી તે બાખરી તવેથી ઉતારીને દેવતાના અંગારા ઉપર શેકવી તે શેકાઈને ખુબ લાલ થાય એટલે કઠાડી લેવી પણ તે બાખરી શેકતે દાઝાનો દાગ પડવા દેવો નહિ.

એજ રીતે તેલના મોહોવણમાં પણ થાયછે.

૫૪ ખાટિયો.

શર એક લોટ ધર્જનો લેઈને તેમાં જરાક ધીથી મોઘને ઉપર પ્રમાણે શરના આઠ લેખે લુવા કરીને મધે જરાક અંગુઠો દાખી શર એકે છાણા શર ૪ લેઈ ખડકી આટ કરવા, પછી તેમાં દેવતામાં મુકી ખાળીને પાકા અંગારા થાય એટલે તે દેવતા જરાક જાડીને તે ખાટિયો એ ઉપર મુકીને ઘણી તાકીદથી ફેરવીને સેકવી, ને જરા દાઝવાનો ડાઘ પડવા દેવાનહી, ને ફેરવીને લાલ તાંબા સરખી થાય એટલે ઉપરથી ઉતારીને તે દેવતા કચરી ભુક્ષો કરીને તે ખાટિયો તે દેવતામાં બારવી

ને અડધી ઘડી પછી કહાડીને ખંભરી મસોતે લોહીને પછી શર એકે દોહોડ પાશર અથવા ના શર ઘી લેધને તે આટીયો જરાક મચ્ચડીને તે ધોમાં ખુબ દાખી કહાડવી, એજ રીતે આટીયો થાય છે.

૫૫ ઢોકળીયો.

શર ૧ એક ઘઉંનો લોટ લેધને તેમાં એક પછશાબાર મીઠું તથા ના પછશાબાર કાળાંમરી નાંખીને, વટાંક ધીનું મોહાવણ કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે પાણીમાં બાંધીને લુવા કરીને જરાક હાથેળીમાં દાખીને તે દાળ એટલે એટલે તેમાં મથાલો નાખતી વખત તે ઢોકળીઓ તેમાં નાખવી ને તે દાળ ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી, તે જરાક ટાઢી થાય એટલે તે ઢોકળીઓ કહાડી લેવી એજ રીતે ફક્ત મરચા મીઠામાં પણ થાય છે.

રોટલીઓ કરવાની રીત—શર એક ઘઉંનો લોટ લેધને તેની પુણેશરને નવટાંક પાણીમાં કેળવીને કણેક કરવી પછી શર ૧ ના ૨૪ લેખે લુવા કરવા પછી તે લુવા એક બાજુથી જરાક તેલમાં બોળીને બાજરીનું દળેલું અટામણ હોય તેમાં તે લુવા દાખી કહાડવા પછી બમે લુવા એકઠા કરીને રોટલીઓ વણવી પછી તે રોટલી તથા ઉપર શેકીને ઉછાળવી એટલે તેના બંને પડ જુદા થશે તે રોટલી ધીમાં બોળી કહાડવી.

શેવો કરવાની રીત—શર ૧ મેદો લેધને પુણેશરને નવટાંક દુધમાં ખુબ કેળવીને કણેક બાંધવી પછી એક લાંબો જરાક ગોળ પડતો પાટલો લેધને તે ઉપર કણેકનો લોચો લેધને શેવો વણવી તે એક છાબડી ઉપર લુગડું બાંધીને તે ઉપર

આંકડા પાડીને મુકવવી.

શર ૧ શેવો લેઈને બસેર પાણીનું આધણ મુકીને ખુબ ઉકાળીને ઉતરો આય એટલે તેમાં તે સેવો નાખવી પછી જરાક રહીને ઉતારીને ઓસાવી નાખવી પછી એક થાળીમાં લેઈને શરે દોહોડ પાસેર ખાંડ ને દોહોડ પાસેર ધીમાં મેળવીને નખવેદ ધરાવીને લેવી.

(શેવોનો ખીરંજ) શર ૧ શેવો લેઈને ધીમાં સાતલવી પછી જરાક સખત રાખીને ઓસાવવી પછી વાસણમાં વરાળ કઠાડી નાખવી પછી બર્બીંગનો વધાર મુકીને કેસરની પટ દેવો ને વધાર મુકેલામાં તે શેવોના ભાગ તણ કરીને તળે ઉપર તણ પટ ખાંડના દૂધને તણ ભાગે ખાંડ મેળવીને પછી તળે ઉપર દેવતા કરીને તઠ્યાર થાય એટલે મેવાનો મ-શાલો મેળવીને ઉતારવી પછી બરાસે અમર વીગરે નાખવો એ રીતે શેવોનો ખીરંજ થાય છે.

ધારી પુરી કરવાની રીત—મેદાની કણેક કરીને શર એકે પાસેર મોવો, પાસેર ખાંડ અધોળ છિણેલુ ખોપરું ને એક તોલો ખસખસ એ સરવે એકડુ કરીને તે કેળવેલી કણેકનો લુવો કરી વણીને તે ઉપર પુરણ પોળીની રીતે તે મોવો એમાં મુકી પુરી વણીને તળી કઠાડવી.

એ શિવાય ઘણીક ચિન્ને બને છે, પણ એક એકની રીતીથી થાય છે.

કમોદનો ભાત.

શર એક કમોદના ઓખા લેઈને તેને ખુબ ધોવા પછી એક તપેલીમાં તે ઓખા નાખીને તેમાં પાણી રેડવું પછી

તેમ તે ચોખ્ખા ખરાખર કરીને તે ચોખ્ખા ઉપર ઉભી આંગળી પૂર પાણી મુકીને તે તપેલી ચુલે ચઢાવી ઢાંકીને તળે ખુબ તાપ કરીને ચઢે એટલે તે ભાત ઉતારવો.

મેવા ભાત.

શરૂ ૧ કમોદના ચોખ્ખા લેઈને નવટાંક ધી કડાઈમાં લઈને તેમાં તે ચોખ્ખા સેકીને લાલ કરવા પછી એક તપેલીમાં તે ચોખ્ખાથી બમણું ભરીને પાણી મુકવું તે આધણુ આવે એટલે ચોખ્ખા તેમાં નાખવા ચઢીને છુટા થાય એટલે ઉતારવા પછી એક છાબડીમાં લેઈને લુગડું પાચરીને તેમાં તે નાખવા તે બેઘડી રહીને જરાક ઢોરા થાય એટલે તે માંહે નવટાંક બદામની ચીળે વાલ બે કેસર જરાક દુધમાં ખુબ વાટીને સરવે મેવાના મશાલામાં મેળવીને તે મેવાનો મશાલો એ ભાતમાં મેળવવો પછી બચેર શાકરની ચારતારી ચાસણી કરીને તે મેવાભાત તેમાં મેળવવો પછી એક કઠરોટમાં ઢારીને નાહાના નાહાના ચકતાં પાડવાં.

શિખંડ ભાત.

એજ રીતે કમોદના ચોખ્ખા ધીમાં સાંતળી ભાત કરીને મેવાના મશાલા સહિત દહીમાં મેળવે તે દહીભાત કહેછે.

એજ રીતે તઢપાર ભાત કરીને શિખંડમાં નાંખે એટલે તેને શિખંડભાત કહે છે.

કેસરી ભાત. ૧

શરૂ એક કમોદના ચોખ્ખા લેઈને જરાક ધીમાં સાંતળીને ઉપર પ્રમાણે આધણુમાં ઓરિને છુટો ભાત થાય એટલે જરાક કડક રાખીને એક વાસણમાં ખુલ્લો કરીને જરાક ઢાહડો

થાય એટલે તે ચોખ્ખા લીંબુના રસમાં કેસરથી રંગવા પછી લવંગથી વધાર મુકીને તેમાં નાખવો ને તેમાં કોરો ખાંડ નાંખવી ને તળે ઉપર ઢાંકીને દેવતા ભરીને ચહડે એટલે ઉતારવો પછી તહાડો કરી મેવાનો મશાલો નાંખવો એ રીતે કેસરિયો ભાત થાયછે પછી તેમાં બરાસ અંબર વિગરે નાખેછે ને ઇશ્વરને અરપણુ કરીને આરોગે છે.

કેસરીયો ભાત. ૨

ઉપર પ્રમાણે ચોખ્ખા ધીમાં સાંતળીને ભાત થાય એટલે લીંબુથી કેસરમાં રંગો લેવોગ તથા તજનો વધાર દેઈ ખાંડની પતાસાની સરખી ચાસણી કરીને તે રંગેલો ભાત તે ચાસણીમાં મેળવીને મેવાનો મશાલો બરાસ અંબર વિગરે મેળવીને પણ કેસરિયો ભાત થાય છે.

બિરંજ કરવાની રીત.

શર ૧ કમોદના ચોખ્ખા લેઈને ઉપર પ્રમાણે નવઢાંક ધીમાં સાંતળીને કહાડી લેવા પછી શર ૧૦૦ ચણાની દાળ લેઈને તેને પણ જરાક ધીથી સાંતળવી પછી ઉભી આંગળી ભરીને પાણીનું આધણ મુકીને તે આધણ આવે એટલે તે દાળ તેમાં નાખવી પછી તે દાળ જરાક ચઢે એટલે તે સાંતળેલા ચોખ્ખા તેમાં મેળવીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ૧૦૦ શરબીરંજમાં પુણા ત્રણ જઘભાર મીઠું નાંખવું પછી ચઢીને તઢ્યાર થાય એટલે તેમાં અડધો શર ધી નાંખવું મેવાનો મશાલો મેળવીને ઉતારીને, લવંગ તજનો વધાર કરવાનો ને એક વાલ બરાસ નાંખવો પણ એ બીરંજના આધણમાં એક માસો વાટેલું કેસર નાંખવું ને એ વાલ હળદર નાંખવી.

સમસ્ત દાળો વિશે.

૧ તુવેરની	૪ મડની દાળ	૭ મસુરની દાળ.
૨ અડદની	૫ ચોળાની	૮ ઝાઝર વિગેરે
૩ મગની	૬ ચણાની	ની દાળ.

ઉપરની દાળો સરવેમાંથી જે જે દાળ કરવી હોય તે તે દાળ કરવા સારૂ સેર એકે ૪ શરને આશરે પાણીનું આ-ધણ મુકવું પછી તે આધણ આવે એટલે તે દાળ તેમાં ઝોરીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી એ દાળ ચઢીને ગળે એટલે તે દાળ હલાવીને આંટી નાંખવી. પછી કડછીથી ભેવી તે બે જાડી હોય તો જેવી જોઈએ તેવી થાય તે મુ-મારે પાણી રેડવું ને એક માસો દળેલી હળદર નાખવી ને ૦૧ પઠશાભાર શાકનો સાદો મશાલો નાખવો ૩૧૧ પઠશાભાર મીઠું નાંખવું ને જરાક આફુને લીલું મરચુ, આંડીને તેમાં નાખવું એ દાળ ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી. પછી એક કડછીનું ચાકુ દેવતામાં તપાવી તેમાં એક પઠશાભાર ધી અ-થવા તેલ મુકીને તેમાં એક રતી હીંગ તથા આખા લાલ મરચાં એ એ વધારમાં મુકીને તે દાળ વધારવી પછી એક ચપટી ભરીને ગરમ મશાલો નાખીને તોલા તણુ આંખલીનો રસો નાંખવો.

એજ રીતે અડદની દાળ પણ થાય છે, પણ તે દાળ માં ધાણા, જીરૂ ને રાઈ એ રકમો વધારવામાં આવે છે.

ઝાઝરની દાળ શરૂ એ પાણીમાં ઝોરવી તે ચડે એટલે ઝોસાવીને ૧૧૧ તેલો મીઠું જરાક મરચુ મેળવીને એક પઠ-શાભાર ધીમાં જરાક હીંગ મરચુ મુકીને વધારવી ને જરાક

અજમો નાખીને ઉતારવી.

તુવેરની દાળ એ એટલે ઓસાવીને મોટા પધશાબાર મીઠું ને મરચું મેળવીને હીંગ મરચામાં વધારવી.

એજ રીતે મઠની દાળ પણ થાયછે પણ મઠની ને મગની દાળમાં ખટાઈ જોડાયે ને આખા ડાલરે, વટાણા, ચણા, મગ મઠ ઓળા વિગરે આખા તળવા તે ઉપર પ્રમાણે બાફીને વધારવજ.

જે જે દાળ જીની હોય અને ચહડે નહી તો તેમાં પાપડીયો ખારો ૦ પધશા બાર નાખવો. અથવા ખાખરાનું પાનડું સુકું નાંખવું અથવા એક સોપારીનો કડકો નાંખવો એટલે તે દાળ ચહડીને ગળી જશે.

૬૨ સમસ્ત કહડિઓ કરવાની રીત.

- | | |
|-------------|-----------------|
| ૧ છાશની કડી | ૫ કોકમની |
| ૨ મઠાની | ૬ વડિયોની |
| ૩ દહીની | ૭ ઓસામણની |
| ૪ આંબલીની | ૮ ફેરીઓ વિગરેની |

ઉપર લખેલી કહડિઓમાંથી જેવી કહડી કરવી હોય તે રકમ લેઈ સુધારીને પછી શર ૧ છાશ લેઈને તેમાં એક તોલો ચણાનું વેસણ ને મોટા પધશાબાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને ભજીયાનો મથાલો ને ૦૦ તોલો આદુ અથવા ૧૦ તોલો સુઠ એ સરવે તે છાશમાં મેળવીને પછી એક પધશાબાર ધીમાં જરાક મેથી, ધાણા, જીર, રાઈ તથા લાલ મરચું એ સરવે વધારમાં મુકીને તે છાશ વધારવી પછી ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી પણ તે કહડી વધારને મીઠા લીખ-

ડાનાં પાંચ પાન નાખવાને તે કહડી ઉકળતે નવટાંક ગોળ તેમાં નાખવો.

દુદીલો, કોથમી, અજમાના પાન એ સરવે કહડીઓમાં નાખાય છે પણ જે નાખવી તે એક ચોજ નાખવી ને તેમાં ખીજી ચોજ મેળવે તો તે બંનેનો બગાડ જાણવો માટે જેમાં જે ચોજ જોઈએ તેમાં તે ચોજ નાખવી.

વડીયો લેધને જરાક ધીમાં ફેંકી આખો ભાગી કરીને છાશમાં મેળવીને ઉપર પ્રમાણે વધાર કરી ઉકાળી ઉતારવી.

એજ રીતે સરવે કહડીઓ થાયછે, પણ કોકમની તથા આંબલીની કહડીમાંજ જરાક ગોળ જસ્તી જોઈએ, ને છાશ દહી મઠા વિગરેમાં અટાશ જસ્તી હોય તો તેને સુમારે પાણી રેડવું, ને પાકી કેરિઓમાં સુઠ જસ્તી જોઈએ, પણ ઘણું કરીને સરવે કહડીએ સરવે લોટ મશાલાઓમાં થાય છે તે એકજ રીતથી ઉકાળીને ઉતારવી.

૬૩ ખિચડિયો.

શર ૧ ખીચડી ૨ શર પાણીના આધણમાં ઓરીને ચાર પદશાબાર મીઠું નાખીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવી.

શર ૧ આખા ધણે પડાળી ખાંડીને ૪ શર પાણીના આધણમાં તે ખીચડો ઓરવો. તે ચઢે એટલે ઉતારવો. ને બાજરીની ખીચડી પણ એજ રીતે થાયછે, ને કોદરીની તથા તાંબુલાની પણ એજ રીતે થાય છે.

૬૪ ઢોકળાં.

શર એક અડદની દાળ પહલાળીને વાટવી પછી તેમાં ૧

તોજો બજ્યાનો મથાણો નાખીને અડલો તોજો આ દુને જરાક લીલાં લાજ મરચાં એ સરવે તેમાં મળવીને પછી એક નહાની થાળી લેઈને તે થાળી એક તપેત્રામાં શર ૧ પાણીમાં ઘોંટા કડકા મુકીને તેમાં પાણીથી અધર રહે એ રીતે થાળીમાં વા શરને આશરે ખીર પાથરીને થાળી તેમાં મુકવી પછી ઉપર ઢાંકી તળે ખુબ તાપ કરવો તે અઢે એટલે તે થાળી કહાડીજી તે ચકતાં ઉખાડી લેવા.

અડદની દાળ, ને ચોખ્ખાની કણકી એ બેને દળીને એક રાત પલાળીને એજ રીતે ઢોકળાં થાય છે તેને ઈજડાં પણ કહે છે.

પુદલા કરવાની રીત.

શર એક ચોખ્ખાની દાળ પલાળીને વડીઓની રીતથી વાટી ખીર કરવું પછી ચુલે તવો અઢાર્વાને તેલનું પોથુ ફેરવીને આશરે પા શર ખીર તે તવા ઉપર પાથરવું ને તે રોટલી જોયો રોટલી કરવો ને તેલનું પોથુ ફેરવવું પછી ફેરવવો તે અઢે એટલે ઉતારવો એ રીતે પુદલા થાય છે પણ આદુ લીલાં મરચાં મોહોટા પર્ધશાભાર મીઠું ને જરાક બજ્યાનો મથાણો એ સરવે મળવીને તેલમાં તળીને તવા ઉપર થાય છે.

સમસ્ત રોટલા કરવાની રીત.

૧ બાજરીના રોટલા	૫ બાવટાના
૨ જવારના	૬ કોદરાના
૩ જવના	૭ કાંગના
૪ મકાઈના	૮ ચણા વિગરેના

ઉપર બખેલી ચિજી સરવે શુધારી દળી લોટ કરીને આશરે વાાશરે લોટ પાણીમાં બાંધીને ખુપ મશાજવો પછી તેનો અંદરને આશરે લુવો કરવો ને ચુલે તવો ચઢા રીતે તળે તાપ કરવો તે તવો તપે એટલે એક પાણીનું ટપકુ પાડવું તે ટપકુ પાડતાં પેહેલુ બળી જાય એટલે ને લુવો હાથે ટીપી ને અથવા થાળીમાં દાખીને રોટલો કરીને તે તવા ઉપર નાખવો ને તળે ધીમો તાપ કરીને તે રોટલો જરાક ચઢે એટલે ફેરવીને ઉતારવો ને દેવતાના અંગારા ઉપર ખુપ શેકીને લાલ કરવો એજ રીતે રોટલા થાયછે પણ એ રોટલાનો લોટ બાંધતી વખતે એક પહથાભાર મીઠું નાખવું.

તે શિવાય ઉપર પ્રમાણે લોટ લેધને તેમાં બે આંગળાં ભરીને બજીયાનો મશાજો તથા એક પહથાભાર મીઠું નાખવું પછી ઉપર પ્રમાણે પાણીથી બાંધીને રોટલો કરવો પછી તવા ઉપર તેલનું પોથુ ફેરવીને તે રોટલો તે ઉપર નાખવો ને તળે મધુરો તાપ રાખીને તે બાજુ ચડે એટલે ફેરવીને બીજી બાજુથી તવા ઉપર નાખવો ને ફરીથી તે રોટલાની ફેરે ચારે તરફ તેલનું પોથુ ફેરવવું પણ તે રોટલો કરતી વખતે આંગળીથી મધે કાણું પાડવું ને તે કાણેથી પણ તેલ મુકવું તે રોટલો તળીને લાલ થાય એટલે બંને તરફથી ખરો કરીને ઉતારવો.

એજ રીતે વાણીઆ ખાદાણમાં કોઈ વખત ગામ જવું હોય તે વારે દુધમાં બાંધીને મશાજો મેળવી તળીને કરેછે તે રોટલા પાંચે વસ્ત્ર સહિત આરોગેછે જે જે વસ્ત્ર દુધમાં બાંધેથી બનેછે તે એજ રીતે કામમાં આવેછે.

ઉપર લખેલાં પદ્ધતિ સામગ્રિયો સાધારણ રસોઇઓ એ

(૭૪)

સરવે કરવાની રીત રચીએ પણ તે શીવાય ઘણીક ચીજો
યાયએ તેનો સુમાર નથી પણ તે સરવે એક એકની રીતથી
યાય છે માટે ત્રીણી નજરથી તપાસ કરીને જોશો તો એ
બાકી રહેલી સરવે ચીજો એક એકના આધારથી એજ રીત
યાય છે.

દોહરો.

રચના રચિ પકવાનની, ક્રિયા કરવાની જોહ;
વિવિધ રીતે વરણવી, ઉત્તમરામ એહ.



(૭૫)

ભાગ ત્રીજો.

૧ રાઘવીકેરી.

મણ એક સારી મોહોટી કેરી લાવીને જરાક પાકા નેવો થાય એટલે તે કેરીને કાપીને ચાર ચાર અથવા આઠ આઠ કટકા કરવા પછી તે કાપેલા કડકા ઉના પાણીમાં ધોઈને તે એક માટલામાં ભરવા તેમાં ચારશર પાણી નાખીને મેળવવું ને ત્રણ દિવસ તે મીઠામાં તે કડકા રાખવા પછી તે કડકા કહાડી કોરા કરીને તડકે સુકવવા તે ત્રણ દિવસ સુધી સુકવીને પછી શર ૪ રાઈ લાવીને પછી જરાક પાણીએ કરમોવીને તડકે સુકવી પછી તે રાઈ ભયડીને, આડકીને છોડાં કહાડી નાખવા પછી તે રાઈ ખુબ ખાંડવી પછી એક મોહોટી લાકડાની કઠોરમાં લેઈને તેમાં શર પાણી નાખીને રાઈ ખુબ ફીણવી પછી તે ચારશર રાઈમાં શર ૫) શરસિયુ નાખીને ફરીથી તે પાણીમાં ફીણવી રાઈ એ શરસિયામાં પણ ખુબ ફીણવા શર ૫ ગોમ એકઠો ફીણવા પછી તે કેરીઓના કડકા તેમાં નાખવા તથા શર ૫ ખારેકો નાખવી ને શર અડધો હળદર ૦ શર મરી નવટાંક ૭૨ એ સરવે તેમાં નાખી મેળવી રંગદોળાને એક પારમાં તે રંગદોળેલા કડકા ભરીને તે ડુબે એટલું શરશિયુ ભરવું પછી તેનું ત્રણ દિવસ સુધી મોહો ખાંધો રાખવું પછી ત્રીજે દીવશે તે અથાણું તળે ઊપર કરવું એ રીતે ત્રીજે ત્રીજે દીવશે તળે ઊપર કરતાં રહેવું તે એક મહાના પછી પંદર દિવસે એકવાર ફેરવવું એ રીતે હમેશા ફેરવવું.

દક્ષિણી રીતીથી અથાણુ કરવાની રીત.

૧૦૦ કેરી લાવીને ઉના પાણીમાં ઘોષને ઉભી ચારચાર ચારો એકઠી એક બાજુ વળગી રહે એ રીતે કાપવી પછી ઉપર પ્રમાણે તરણ દિવસ મીઠામાં રાખી સુકવીને ઉપર પ્રમાણે રાઈ તૃપ્યાર કરીને તેમાં ભરવી ને સરશિયામાં કુખાવવી.

ચાંપા કેરી કરવાની રીત.

મણ ૧ કેરી લાવીને તેની ચારચાર ફાંચો એકઠી વળગી રહે એ રીતે કાપવી. ને ખુબ ઉના પાણીમાં ઘોષ નાખીને શેર ચાર મીઠામાં તરણ દિવસ રાખી પછી તેમાંથી કાઢાડી કોરી કરીને ઉપર પ્રમાણે શેર ૪ રાઈ સુધારીને વેણવી પછી ઉપર પ્રમાણે ગોળ વિગરે મેળવીને તે કેરીઓમાં ભરીને પારચમાં ઘાલ્લોને સરશિયામાં કુખાવવી, તે ઉપર પ્રમાણે હમેશા ફેરવવી.

મેથીયાં કેરી

મણ એક કેરીયો લાવીને ઉપર પ્રમાણે કાપીને ચારશેર મીઠામાં ઉપર પ્રમાણે રાખવી પછી શેર બે મેથી સરશિયામાં શેકીને પાશર મરચા તથા પા પહથાબાર હોંગ એ બે ચીન્ને જરાક તેલમાં શેકવી પછી એ સરવે ખુબ ખાંડીને ઉપર પ્રમાણે રાઈ તૃપ્યાર કરીને ખુબ ફેણવી પછી મેથી વિગરે સરવે ચીન્ને તેમાં મેળવીને જઈ ત્રણબાર ગરમ મશાલો નાખવો. એ સરવે કેરીયોમાં ભરીને તે કેરીયો તેલમાં અથવા સરશિયામાં કુખાવવી.

ખારેકોનું.

મણ ૧ ખારેકો લાવીને એક પોહાર પાણીમાં પહલાણીને

કોરી કરવી, પછી શર એક મીઠામાં ૧ રાત રાખવી, પછી ખીન્ને દીવશ ૩ શર રાઈ ઉપર પ્રમાણે સુધારી ફીણીને તે આરેકો તેમાં મેળવીને સરસીયામાં કુખાવવી.

લીંબુનું અથાણું.

મણ એક લીંબુ લાવીને તેની ચાર ચાર ફાડો કરવી પછી શર ૬ મીઠું શર ૦૧ હળધર, શર ૦૧ મરચાં, પા તોલો હિંમ એ સરવે મશાલો ચોખા પાશર એરંડીયામાં ફીણીને તે મશાલો લીંબુમાં ભરવો. પછી તે લીંબુ પારથમાં રાખવાં ને આઠ દીવશ એ લીંબુ અથવા પછી શર પાંચ આઠના મોહાટા મોહાટા કડકા કરોને તે લીંબુમાં મેળવી સુકવવા પછી ઉપર પ્રમાણે રાઈમાં મેળવી સરસીયામાં કુખાવીને પણ થાય છે.

કેરાનું અથાણું.

મણ ૧ કેરાં લાવીને ૩ શર માઠું તેમાં નાખવું. ને એક માટલામાં તે કેરાં રાખવાં તે આઠ દિવશ પછી અથઘને આધાના ઉપયોગમાં આવે છે.

મણ ૧ કેરાં ૩ શર મીઠામાં આઠ દીવશ રાખીને પછી કહાડીને તરણ દીવશ તડકે સુકવીને મણ એકે શર રાઈ સુધારીને ૪ શર સરસીયામાં ફીણીને તે કેરાં તેમાં મેળવીને સરસીયામાં કુખાવીને પણ થાય છે.

કુવેરનું અથાણું.

કુવેરનાં પાઠાં લાવીને ઉપરનાં છાલ છોલી નાંખીને તે મધેનો ગરબ લઈને એક ટોપલો ભરીને રાખ લાવીને તે રાખમાં ભેળવવો ને તેમાં એક રાત રાખવો પછી ખીન્ને દીવશ તે ગરબ રાખમાંથી કહાડીને મોહાટા પાણીના વા-

જાણુમાં નાંખીને ખુબ છબ છબાવીને ધોવો પછી ચોખા પાણીમાં ધોધને કોરો કરીને શર એકે મોહોટા પઠશાભાર મીઠું મેળવીને એક રાત રાખવું એટલે એ અથાણું ખાધાના ઉપયોગમાં આવશે ને તે મીઠું મેળવીને ત્રણ દીવશ તડકે સુકવીને ઉપર પ્રમાણે રાઈ ફીણી મથાણો મેળવી ગોળ નાંખી સરસીયામાં કુખાવીને રાઈતી કેરીનો રીતથી પણ અથાણું થાય છે.

આંખળાનું.

શર ૫ આંખળાં લેઈને ઉના પાણીમાં એક ઘડી રાખવાં પછી કાહાડીને દોહોડ પાથરે મીઠામાં મેળવીને ત્રણ રાત રાખવા પછી ત્રણ દીવશ તડકે સુકવીને નવટાંક રાઈમાં ઉપર પ્રમાણે મેળવીને સરસીયામાં રાખવાં.

કરમદાનું.

શર પાંચ કરમદાં લાવીને ઉના પાણીમાં એક ઘડી રાખવા પછી એક માટીના વાસણમાં લઈને અછેરે મીઠું મેળવવું તે અથાણ એટલે વાપરવું.

બોળ કેરીનું.

મણ ૧ કેરી નહાની નહાની લાવીને જરાક નરમ થાય એટલે તે કેરીઓ એક ગોળામાં ઘાહાલીને ૪ શર માફુ નાખવું પણ તે કેરીઓને દોઢે જરાક દીવલ અથવા તેલ ચોપડીને મીઠામાં ત્રણ દીવશ રાખવી પછી એ કેરી કુમે એટલું પાણી રેડવું તે પંદર દીવશ પછી ઉપયોગમાં આવે છે તે બારે માસ રહે છે.

૧૩ સુરણ
૧૪ અળવી

૧૭ સકરકંદ
૧૮ કોહોળું

૧૫ બટાટા

૧૯ તુરીયાં

૧૬ રતાળુ

૨૦ વેંત્રાક

એ રકમો છોલી મોહોટા મોહોટા કડકા કરીને બથેર પાણીનું આધણ મુકવું તે ઉકાળીને ઉભરો આવે એટલે ઉપરની જે રકમનું અથાણું કરવું હોય તે રકમના કડકા તે આધણમાં નાંખી ઉપર ઢાંકીને તરત તે વાસણ ઉતારવું પછી તે આધણ ટાઢુ થાય એટલે તે ઉઘાડીને તેનાણી કાઢાડી નાખવું પછી તે કડકા ધોરા કરીને સેરે મોટા પઢસાભાર મીઠું મેળવીને રાઈતી કેરીની રીતીથી રાઈ ફીણી મેળવીને સરસીયામાં તે કડકા કુખાવવા તે અથાણું એક મહીનો પોહાયે તે સુમારે કરવાં.

૨૧ હળદર, ને આદુ, એ બે રકમો છોલી સમારીને મીઠામાં મેળવીને તરત ચાતવું અથાણું ઉપયોગમાં આવે છે, પણ તેમાં જરાક લીંચુ નીચેવવું.

૨૨ કાચાં કારેલાં રાઈતી કેરીના એકઠાં નાંખીને અથાણું કરેતો બારે માસ ઉપયોગમાં આવે છે ને શર ૧ કારેલાં આખાં મોટા પઢસાભાર મીઠામાં એક રાત રાખીને રાઈ સરસીયામાં ઉપર પ્રમાણે મેળવીને પણ થાય છે.

૨૩ લીલાં મરચાં શર ૧ લાવીને એક એ બાળુથી જરા જરા કાપ કરીને એક વાસણમાં રાખવાં પછી તેમાં ઝેરે અછેર પાણી રેડવું ને નવ પઢસાભાર મીઠું નાખવું તે પણ એક પખવાડીયુ પોચે તેટલાં કરવાં.

૨૪ આંબજાની રીતીથી પણ બારનું અથાણું થાય છે ને ઘેસવાનું પણ એજ રીતે થાય છે.

એ શીવાય ધણીક ચીજોનાં અથાણાં થાય છે પણ તે સરવે એજ રીતીથી થાય છે.

ચટણીઓ કરવાની રીત.

- | | |
|----------------|-----------------------|
| ૧ કોથમીરની | ૭ મીઠા લોંબડાના પાનની |
| ૨ ઝુદીલાની | ૮ કોઠની |
| ૩ અજમાના પાનની | ૯ યુરીઆના પાનની |
| ૪ ખાંડની | ૧૦ અડદની દાળની |
| ૫ ખજૂરની | ૧૧ કોકમની |
| ૬ કાચી આંખજીની | ૧૨ કાચી કેરીઓની. |

ઉપર લખેલી સરવે ચીજોમાંથી જે ચીજની ચટણી કરવી હોય તે ચીજ લાવીને સુધારીને ઝીણી સમારવી પછી નવ-ટાંક ચીજમાં ૦૧ શેર આદુ ૧ પદ્મશાભાર લીલી હળદર નવ-વટાંક મરચાં અડધા પદ્મશાભાર ૭૩ ૦૧ પદ્મશાભાર ધા-ણા ૧ પદ્મશાભાર લસણ ૧ પદ્મશાભાર ગોળ એ સરવે ચીજો એકઠી કરીને ખુબ બારીક ખાંડવી ને તે ખાંડી તદ્દમાર કરીને એક લાકડાના કઠોડમાં અથવા કલાઇના વાડકામાં રાખવી ને જરાક લોંબુ નીચોવવું ને ચટણી આઠ દીવસને સુમારે રાખવી ને એજ રીતે કરીને તેલમાં તળીને કરે તો પંદર દીવસ સુધી ખાધાના ઉપયોગમાંથી જે સુગંધની ચીજ છે તે એક એકને એકઠી કરવી નહી ને એકઠી કરે તો તે બંને બગડે માટે એક એકને જુદી જુદી કરવો પણ સરવે મશાલો ઉપર પ્રમાણે નાંખવો ને એજ રીતીથી વાટવી ને તળવી હોય તો એજ રીતે તેલમાં તળી કાઢાડવી ખારેકની તથા ખજૂરની એ બે ચટણીઓમાં ગોળ ન બોધએ ને તેના

કળીયા કહાડી નાંખીને ઉપર પ્રમાણે સરવે મથાલો મેળવી
ખારીક ખાંડવી ને જો મરજીમાં આવે તો તળવી.

રીંગણાંની ચટણી—એ રીંગણાં લાવીને તેને ખાદીને
તેની છાલ કાહાડી નાખવી પછી તોલા ૩ અડદની દાળ તથા
લાલ મરચાં એ મરી તોલો ૧ જરાક ધાંણા, જીરૂ, એ સરવે
મીઠો એક પધસાબાર તેજમાં ખુબ શેકાને ખારાક ખાંડવી
પછી ૧ પધસાબાર આદુ એ સરવે તે રીંગણાંનાં નાખીને
ખારીક વાટીને ચટણી કરવી એ ચટણી તરત ખાધાની થાય છે.

અડદની દાળની ચટણી.—તોલા એ અડદની દાળ તથા
લાલ મરચાં એ તથા મીઠા લીંપડાનાં પાંચ પાન એ પધશા-
બાર ધી લેઇને તેમાં તે સરવે રકમો શેકાઈને લાલ થાય એ-
ટલે એક નીસા ઉપર ખુબ ખારીક જરાક પાણી સાથે વા-
ટવી પછી તેમાં જરાક આદુ વાટીને લીંપુના રસમાં તે ચટણી
મેળવવો અથવા આંખનાં રસમાં તે પણ ચટણી થાય છે.

થોરીઆના પાનની ચટણી.—શર ૧ કુણાં કુણાં લાવીને
દેવતામાં ખારીને કાહાડવાં પછી તે પાન યોગી નીચોવીને તે-
માંનું પાણી કહાડી નાખવું પછી આદુ લીલાં મરચાં લસણ
જીરૂ, એ સરવે એકકુ કરીને ખારીક વાટવું એ ચટણી ખા-
ધાથી જઠરાત્તીનું જોર વધે ને વાયુને હણે.

કાંદાની ચટણી—શર ૧ સફેદ કાંદા લાવીને છોલીને
ખારીક છીણીને પછી એક કડાઇમાં પાણર તેલ પુરીને તે
તળીને લાલ થાય એટલે તે તળેલો કાંદાનો ગર એક ગયણામાં
કહાડીને તેમાંનું તેજ નીતારી લેવું પછી એક પધસાબાર
સુકાં મરચાં ખુબ ખારીક વાટીને તે કાંદાના તળેલા ગરમાં

મળવા ને ૦૧ પદ્મશાભાર મીઠું ને એક પદ્મશાભાર ખારેક ખુબ ખાંડી ખારીક વાટીને સરવે એકઠું મળવોને એક વાસણ-માં રાખવું એ ચટણી સ્વાદીજ થાય છે ને ગુણકારી થાય છે.

એ શીવાય ઘણીક જાતની ચટણીઓ થાય છે પણ તે સરવે ઉપર પ્રમાણે થાય છે પણ તળવાની અથવા કાચી વાટવાની એ બે રીતી છે.

મૂરખો કરવાની રીત.

૧ કેરીનો મુરખો.

મોહોટી મોહોટી કેરીઓ લાવીને જરાક પાકા જેવી થાય એટલે છોલીને ફાંકો ઉતારી લેવી ને તે ફાંકોમાં સોયાથી કો-ઓને જાળી જેવાં કાંણાં પાડવાં પછી તે શર ૧ ને આશરે લેધને મીઠા પાણીમાં કચરાના અથવા કઝાઈના વાસણમાં ડુબાવીને તેમાં ૦૧ પદ્મશાભાર કળીચુનો નાંખીને તેમાં તે એક રાત રાખવી પછી બીજે દિવસે તે પાણીમાંથી કઢાડીને કોરી કરવી પછી શર બે સાકરની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે કોરી કરેલી કેરીઓની ફાંકો એ ચાસણીમાં ડુબાવી કઢાડવી. એજ રીતે ખાંડની ચાસણીમાં પણ એ મુરખો થાય છે.

આંબજાનો મુરખો.

શર એક આંબજાં લેધને તેને સોઈઆથી ફાંણાં પાડીને શર બે પાણીનું આધણ મુકીને જરાક વળકો વાળીને તે આંબજાં કઢાડીને કોરો કરવાં પછી શર બે સાકરની અથવા ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે આંબજાં એ ચાસણીમાં બોળી કઢાડવાં એ આંબજાનો મુરખો ઉનાજામાં આધાથી ઘણોજ ગુણ આપે છે ને શરીરને સુખ ઉપજાવે છે.

એ શીવાય ઘણીક જાતના સુરખા થાય છે પણ તે સરવે એજ રીતે થાય છે પણ બાકીની કાચી રકમથી એ બે રીતીથી થાય છે.

આંખાના રસના સમસ્ત પકવાન કરવાની રીત.

સારી મીઠી કેરીઓ લાવીને તેનું એક કાંસાના થાળમાં અથવા કલાઈ દીધેલી કથરોટમાં જરાક ધી સોપડીને રસ કાઢીને તડકે સુકવીને પાપડ સરખો થાય એટલે તે સુકાએલો રસ તોળવો પછી તે જરૂર તોલે થાય તેટલો મેંદો અથવા ચણાનું વેસણુ તે રસનો ઝીણા ભુકો કરીને તેમાં મેળવવો પછી જે પકવાન કરવું હોય તે પકવાનની રીતીથી કરવું.

આંખાના રસનાં પકવાન કરવાનો નમુનો.

મોતીચુરના લાડુ.

શેર ૧૦ ચણાનું વેસણુ, ને શેર ૧૦ આંખાના રસનો લોટ એ બેને એકઠા મેળવીને ૧ શેર ધીનું મોહોણુ કરવું પછી પાણીમાં ઘોળીને ખમીર કરવું ને તે ખમીરના ઝારાથી ઝીણા ઝીણા મોતી સરખા દાણા પાડવા પછી કળીયો તળાઈને લાલ થાય એટલે ઝાહારાથી કાઢીને શેર ૪ આંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે કળીયોના દાણા એ ચાસણીમાં મેળવવા પછી તે ઠરે એટલે મેવાનો મથાલો મેળવીને કઠરોટમાં ઠારીને ચકતાં પાડે તો મોતીપાક થાય અથવા પપાશેરને આશરે લાડુ બાજે તો મોતીચુરના લાડુ થાય ને ધાણુ શેકીને ચાસણીમાં મેળવીને ચકતાં પાડે તો અમરતપાક થાય છે.

ચુરમાના લાડુ કરવાની રીત.

શેર ૧૦ ઘઉંનો લોટ અને અછેર આંખાના રસનો લોટ

એ બંને મેળવીને દોહોડ નવટાંક ધીનું મોહોવણ કરવું. ને પાણીથી કકણ બાંધીને મુઠીયાં વાળીને તળી કાહાડોને તે ખાંડી દળ કરી ધી સાકર અથવા ખાંડ અથવા ગોળ મેળવીને લાડુ કરવા.

શીરો પુરીયો-વિગરે સરવે પકવાનમાં એજ રીતે અડધો અડધ આંખાનો રસ મેળવીને તે પકવાન તેની રીતીથી થાય છે.

એ રીતે જ પકવાન કરવું હોય તે તે રકમમાં આંખાના રસનો લોટ સંભાગે મેળવીને તે પકવાનની રીતીથી થાય છે ને ઉનું આધણ જેવું પાણી ઉકાળીને શેર ૧ કલાઈના અથવા કાંસાના વાસણમાં લેધને તેમાં પુણોચરને આશરે આંખાના રસનો લોટ નાંખે તો તે પાછો રસ થાય છે તેમાં ધી ખાંડ મેળવીને રસ રોટલી પણ થાય છે એજ રીતે આંખાના રસની અમરત રૂપી અનેક વસ્તુઓ બને છે.

બારે માસ કાચી કેરિઓ રાખવાનો ઉપાય.

સારો કારમી આંખો હોય ને તેનું કૂળ મીઠું અને મોહોટું તે આંખાના રખવાળ (ચોકી કરનારને ચેતાવી રાખીને તે આંખાની પહેલી પડે એટલે જોટલી કાચી કેરીઓ રાખવી હોય તેટલી કેરીઓ કુખે એટલું સાડ ચોખ્ખુ મધ એક વાસણમાં લેધને આંખે જવું ને સાથે સાડ ચોખ્ખુ મીણ અને દેવતા પણ રાખવો પછી તે આંખા ઉપર ચઢાને એક બીજા માણસ પાસે મધનું વાસણ ગ્રાહી રખાવવું ને દેવતાનું છાણું પણ સાથે તદ્દઆર રાખવું ને મીણ પણ તદ્દપાર પેતાના હાથમાં રાખીને દેવતા ઉપર ઉનું થાય એટલે એ આંખાની કેરી ચુટીને તે કેરીના ડીઠા ઉપર તરત મીણ ચો-

પડવું ને તે કેરી મધના વાસણમાં નાખવી એ રીતે કરીને જોડી કેરીઓ મધમાં કુએ એટલી કેરીઓ લઈને ઘેર જઈને એકાંત હવાની જગ્યામાં તે કેરીઓનું વાસણ રાખવું એટલે કેરી બારે માસ એવીને એવી અનામત કાચી રહેશે તે કેરી જ્યારે જોઈએ તારે પકવવી અથવા કાચી વાપરવી. આ ગ્રંથમાં મશાલા, શાક, ભાજીઓ અથાણું, ચટણીઓ વિગરે આવી આવી ઘણીક સીળે કરવાની તદ્દમીરે હરોલલવભાઈ મોટાભાઈ પાસેથી મળી આવી છે એજની પાસે એ વિશેનું પુસ્તક છે.

એ શીવાય ઘણાંક પુસ્તકોનો શોધ કરીને સરવે સજ્જનોને વાસ્તે રચેલી રચનાનો ભાગ ત્રિણે સંપૂર્ણ.

ભાગ ૪ થો.

આ ભાગમાં પરોપકારી પુરૂષ શેઠ જગાભાઈ કાહાનદાસ જોણે કેટલાક રૂપીયા ખરેખરીને વધદક આદે ઘણાંક પુસ્તકો સંપાદન કરીને અજમાવીને અનુભવ સિધ કરેલા છે તે ઉપરથી એઉના ચીરણજીવી શેઠ ભગુભાઈએ નિચે અજમાવેલા પાક લખાવ્યા છે.

રૂતુ રૂતુના પાક કરવાની રીત.

સાલમ પાકનો મસાલો.

૧ શાલમ શેર ૦૧ ૩ સાકર શેર ૬ ૫ કુધ શેર ૧૦

૨ ખારેકો શેર ૦૧ ૪ ગાયનું ધી શેર ૦

કાસ્ટાદિક મશાલો.

૧ સંતાવરી તોલો એક ૬ પપળી મુળ તોલો એક

- ૨ ચાવ તોલો એક ૧૦ ધોળીમુસળી તોલો એક
 ૩ ચોત્રછાલ તોલો એક ૧૧ કાળીમુસળી તોલો એક
 ૪ ગોખર મોઠા તોલા બે ૧૨ બળબીજ તોલો એક
 ૫ ગુંદરબાવળિયો તોલા બે ૧૩ સમુધરસોસના બીજ
 ૬ સુંઠ તોલો એક તોલા બે
 ૭ મરી તોલો એક ૧૪ ચોપંચીની તોલો એક
 ૮ પીપર તોલો એક ૧૫ અકલગરો તોલો એક

કલકનો મશાલો.

- ૧ કેસર તોલા બે ૭ જાયફળ તોલા અઢી
 ૨ જાયંત્રી તોલા અઢી ૮ ખરાસ વાલ ચાર
 ૩ એલચી તોલા અઢી ૯ કર્તુરી વાલ ચાર
 ૪ લવીંગ તોલો દોહોડ ૧૦ વંદા લોચન તોલા બે
 ૫ તજ તોલા બે ૧૧ અંબર ગદીયાણો એક
 ૬ તમાલપત્ર તોલા બે

ધાતુની ભસ્મો.

- ૧ લોહ ભસ્મ તોલો એક ૫ સુદ્રેવણ માક્ષી ભસ્મ
 ૨ બંગ ભસ્મ તોલો એક વાલ આઠ
 ૩ અંબરજ ભસ્મ વાલઆઠ ૬ હાંગલોક ભસ્મ વાલ૧૨
 ૪ રૂપા ભસ્મ વાલ ચાર ૭ ગળો સત્તવ તોલો એક

પ્રથમ કાસ્ટાદિ મશાલો સુધારીને ખાંડી કપડછાંણ કરીને જીદો રાખવો, પછી કલકનો મશાલો ખાંડી કપડછાંણ કરીને જીદો રાખવો. પછી ભસ્મની માત્રાઓ એકઠી કરીને ખારીક પરતીને જીદી રાખવી પછી ઉપર લખેલી સાલમ તથા ખારેકો એ બે રકમોને જીદી જીદી ખાંડી કપડછાંણ કરી

એકઠી કરીને રાખવી પછી શેર ૧૦ દુધ કડાઇમાં ચુલે ચઢાવીને ઉકળે એટલે તે સાલમ તથા ખારેકો એ દુધમાં નાખવી પછી તેનો માવો થવા આવે એટલે તે કાસ્ટાલિક મશાલો તેમાં નાખવો પછી જરાક કઠણ થાય એટલે તે ભસ્મની માત્રાએ તેમાં નાખવી પછી ધીમાં તાપથી શેર ૦ ઉપર લખેલું ગાયનું ધી નાંખીને દાણો પાડવો તે સારો ઝીણો દાણો પડે એટલે ટાહાડો કરી ઉપર લખેલી શેર છ સાકરના ચારેતારી ચાસણી કરીને તે દાણો તેમાં નાંખવો પછી તે સેજફનો મશાલો તથા શેર ૦ બદામની મીજ તેમાં એ સરવે નાંખવી પછી કઠોટમાં ઢારીને નહાનાં નહાનાં પતરાં પાડવાં.

એ પાકમાંથી તોલા ચાર તથા ૫ જેટલું ખાવું તે તેલ મરચુ ને આંખલી એ ચીળે જેટલા દિવસ એ પાક ખાવો તેટલા દીવસ ખાવી નહિ તે આધાથી સરવે શરીરના રોગને હણે ને કડવતને વધારે એવો એ પાક ગુણકારી છે ને સરવે પાકમાં આ શાલમપાક એજ છે એવું પાકાધિકારના ગ્રંથમાં લખેલું છે.

ગુંદરપાક.

એ ગુંદરપાક બનાવવાની વિગત એ જે જે સારો સંસ્કૃત ગુંદર લેખને શેર ૧ લેવો ને ગાયનું ધી શેર ૧ લેખને તે ગુંદરને ધોમાં તળી કકરો કરીને ખારીક વાટવો પછી દુધ શેર ૬૫ કડાઇમાં ચુલે ચઢાવને ગુંદર તે દુધમાં નાંખીને તે દુધનો માવો કાઢાડવો પણ તે માવો કરતી વખતે કાંચકીના લાકડાના કડકા નાખીને તે દુધનો માવો તાવેતાથી હલાવીને આકરો કરીને ઉતારવો ને પછી તેમાં નીચે લખેલાં વસાણા નાખવાં.

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| ૧ એખરો તોલો એક | ૯ પરતાની મીજ તોલો એક |
| ૨ ગોખર તોલો એક | ૧૦ બદામની મીજ તોલો એક |
| ૩ નીરગુંડી તોલો એક | ૧૧ કુંકુક બીજ તોલો એક |
| ૪ સતાવરી તોલો એક | ૧૨ અખરોટનીમીજ તોલો એક |
| ૫ ઘોળામુશળી તોલો એક | |
| ૬ તેજબલ તોલો એક | ૧૩ જાયફળ તોલો એક |
| ૭ તમાલપૂતર તોલો એક | ૧૪ જવંતરી તોલો એક |
| ૮ સાર્ધાડી તોલો એક | ૧૫ એલચો તોલો એક |

ઉપર લખેલો સરવે ચીજો સેઈ ખાંડી કપડછાંન કરીને મધ શર જે લેઈને તેની ચારતારી ચાસણી કરીને તે વસાણાં તેમાં નાંખવાં તે ઝેળવી હલાવીને હેઠે ઉતારીને તેમાં સોનાનાં વરખ નંગ ૧૫ તથા રૂપાનાં વરખ નંગ ૧૦ તેમાં નાંખીને તે એક કાચના વાસણમાં રાખવો તે ઠરે એટલે એ પાક ખાવાની રીત કે તે પાકમાંથી તોલા ૧૧ લેએ દીન ૭ સુધી તે સુમારે નીલ ખાવો ને બીજા દીન ૭ તોલા ૨૧ તથા ૩ સુધી ખાવો ને તે ઉપર ગાયનું દુધ શર ૦૧ ઉનું કરીને તેમાં તોલો ૦૧ સાકર નાંખીને તે દુધ દરરોજ પીએ તો એ પાક ધણોજ ગુણ આપે છે તેના ફાયદા નીચે લખ્યું છે કે એ પાક ખાધાથી સ્ત્રીને તથા પુરૂષને ધણુંજ કઠિવત વધારે છે એકતો પેટનું દરદ તથા સુણ તથા આમવાયુ મગજ ગરમી, કોઠાની નબળાઈ તથા ધાત તથા ગરમી ધુજરી તથા કમર દુખરી હોય તથા મરદી કમ હોય તથા બધેજ કમી હોય, દમ તથા સાસ તથા સસણી તથા છાતી દુખતી હોય એવા એવા બીજા ઘણાએક રોગોને મટાડી ને જીવને ધણુંજ

(૮૬)

આનંદ ઉપજાવે અને ઘણીજ હુંશિયારી આપે છે.

લશણપાક.

મથાજો.

૧ લશણ શેર બે

પદ્મશાભાર

૨ ધીને દુધમાં તે લશણ

૧ અખરખની ભસ્મ

પચાવવું

વાલ ત્રણ.

૩ પારાની ભસ્મ વાલ ત્રણ. ૨ લોહ ભસ્મ લાલ દસ

૪ બાળ ભસ્મ વાલ દસ ૧૧ કેશર એક પદ્મશાભાર

૫ અકલરો એક પદ્મશાભાર ૧૨ હાડાં, બેડાં, ને આંખનાં

૬ આશત એક પદ્મશાભાર ૩ પદ્મશાભાર

૭ ખરાશ વાલ આ

૧૩ જયકુળ એક પદ્મશાભાર

૮ હળદર એક પદ્મશાભાર ૧૪ જવંત્રી એક પદ્મશાભાર

૧૦ વચનાગ શેધેજો એક ૧૫ મરી એક પદ્મશાભાર.

એ સરવે જ્યુદ્ધાં જ્યુદ્ધાં ખાંડીને કપડછીન કરાને રાખવાં
ને તે સરવેને નાચેની રાતે કરવું.

પ્રથમ લશણને દુધમાં કીટી ઠહાડતાં જરાક માવા જેવું
થાય એટલે કાસ્ટાદાક મથાજો નાખીને નવટાંક ધી તથા
ભસ્મો નાખાને ધીમાં તાપથી દાણો પાડવો પછી શેર બે
સાકરની પાંચતારી આસણી કરીને તેમાં તે દાણો નાંખીને
તેજની જયકુળ જવંત્રી બદામ વિગરે નાંખી ઠારાને ચક્રતાં
પાડવાં તે પાક ખાધારી ગુલમવાયુ તથા મહાવાયમ રોગ
મંદાત્તી સુલ, કફ એ આદિ સરવે રોગને હણે.

ગોખરૂપાક.

ચણાઠી નંગ એક ગોખરૂ મોટા ત્રણ પદ્મશાભાર

મલોસત્વ એક પદ્મશાભાર સાકર બે પદ્મશાભાર

ગોખર, ગલો ને ચણાડી એ ત્રણે રકમોને ખાંડી કપક છીણ કરીને શર પ દુધમાં નાંખીને પચાવીને દાણો પાડવો પછી શર ખે ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને તે દાણો તેમાં નાખવો પછી જલકૃષ્ણ જલવંતરી વિગરે મેવાનો મશાલો નાંખી ઠારીને ચકતાં પાડવાં પછી તોત્રો દોઢ અથવા બેને સુમારે શવારના પોહિરમાં રોજ ચાવે, ને તેલ મરચાં આંખલી ખાવા નહિ એ પાક ખાધાથી વરધ અવસ્થામાં પણ યોવન અવસ્થાની જોટલું સામર્થ આવેછે એવું પાકાધિકારમાં લખેલું છે.

કૌચાપાક.

- ૧ કઉચા નવટાંક ૪ ગોખર અવોળ
૨ ઘોળીમુશળી નવટાંક ૫ દુધ શર પ

મશાલો.

- ૧ તજ એક પઠશાભાર ૮ ચંદન
૨ તમાલપતર એકપઠશાભાર ૯ કેસર એક ગદીઆણો
૩ એલચી એક પઠશાભાર ૧૦ સુક એક પઠશાભાર
૪ નાગકેશર એક પઠશાભાર ૧૧ મરી એક પઠશાભાર
૫ લોહભરમ દસ વાલ ૧૨ પીપરી એક પઠશાભાર
૬ ચન્દ્રીકાપાત્ર એક પઠશા ૧૩ હરડો એક પઠસાભાર
ભાર ૧૪ ખેહડાં એક પઠસાભાર
૭ વશલોચન એક પઠશાભાર ૧૫ આંબળાં એક પઠસાભાર

ઉપરનો સરવેનો શામાન તઠ્યાર કરીને કૌંચાં ઘોળી મુશળી. આમાની ત્રણે ચીજોની દુધમાં કીટી કહાડવી પણ તે દુધનો જરાક માવો થવા આવે એટલે પછી તે સરવ

મથાલો કપડછાન ફરેલો હોય તે તેમાં નાખવો ને જરાક ધી નાખીને ધીમા તાપથી દાણા પાડવો પછી શરૂ બેની પાંચ તારી ચાસણી કરીને તે દાણા તેમાં નાખવો ને જાયફળ, જવંતરી, કેસર વિગરે કલકનો લથાલો નાખી ફારીને ચકતાં પાડવાં તે પાક તોલા બેને સુમારે ખાયતો સરવ રોગને હણે, કરપ એટલે સુવિમાસની સ્ત્રીનો કામ તેને સમાવે એવું સા મરથ એવું વૈશિષ્ણુ છે.

ઉપર લખેલા સરવે પાકા દાણા પાડીને ૮ પાકનું જોટું વજન થએલું હોય તેથી બે ઘણા અડદનો લોટ લેઈને તેનાથી બમાણું ધી મેજવીને ધાત્રુ શેકવું તે મધુરા તાપથી લાલ બદામી થાય એટલે તે માવાનો દાણા તેમાં મેજવવો પછી તેમાં શરૂ શરૂ લેખ સાકર મેજવીને કઢક એટલે મેવાનો મથાલો મેજવીને શરૂ એકના ચાર લેખે લાડુ કરવા તે રોજ એક એક લાડુ ખાય તે ઉપર કહેલા ગુણ કરતાં પણ વધારે આપે ને કઠિવતને વધારે છે.

એ શીવાય ઘણાક પાક થાય છે પણ તે સરવ એજ રીતે થાય છે ને હુંનાળાની રૂતુમાં ગુલાબ પાક, આંબળા પાક, કંઠાળા પાક એ સરવ ગરમીના દીવસમાં સુખ આપે છે ને હરડેપાક પણ એજ રૂતુમાં સુખને અરથે છે કેસર પાક સા લમ પાકની રીતીથી થાય છે ને તેના જોટલી અઉશધી, ને તેજ પ્રમાણે થાય છે ને તે પ્રમાણે ગુણ આપે છે.

અત્યંત આધાથી અજીરણ થયેલું હોય તે મટાડવા સાફ સમસ્ત ચુરણો કરવાની રીત.

કોટરજનું ચુરણ.

સોધલો પારો, સોધલો વજનાગ, સોધલો મંધક, મરી, એ

સરવે સમભાગે ચુરણ કરીને લેઈને તેને વહતી કહેતાં રોગ-
ણીના રસમાં ૨૧ દાહાડા સુધી પટ દેવા તેની તરણ તરણ
રતી બારની ગોળી કરીને બક્ષ કરેતો જઠરાસીનું જોર વધારે
એ કંઠક રસની ગોળી અજીરણને ટાળે ને મહા રોગને મટાડે.

સુંઠ, મરી, પીપર, જીર, હિંગ, સિંધવ, લસણ, સોધક્ષે
ગંધક તેને સમ ભાગે લેઈને લીંબુના રસ સાથે મરદન કરવું
ને વાલ એકને આશરે ચુરણ ખાયતો દસ્ત આવતાં વાર લા-
ગતી હોય તે ટાડે, ને અજીરણને ટાળે.

પિથુચિકા ચુરણ.

લવીંગ, એલચી, જાયફળ, ખોર, વછનાગ, અફીણ એ
સરવે ખુબ ખારીક વાટીને એક એક માથાભાર ચુરણ ઉના
પાણી સાથે ગળે તો અજીરણ અતિસાર ઉલટી તે સરવને
ટાળે ને મુળને પણ મટાડે છે.

આણુંદભૈરવ ચુરણ.

હિંગજોક વછનાગ ટંકણ ખાર પીપર અફીણ જંમર (મો-
હેઠા લીંબુના રસમાં) મરદન કરીને ગોળી કરવી તે તરણ
રતી બાર પાનમાં ખાયતો સરવે રોગને મટાડે ને અજી-
રણને ટાળે.

અગ્નીકુમાર ચુરણની રીત.

પારો ગંધક મનળલ સોહાગો મરી, પીપર વછનાગ, ચી-
મછાલ એ સરવે રકમોમાંથી પારો ગંધક ને વછનાગ એ તર-
ણને સોધીને પછી સરવે ચીજો દીવસ તરણ સુધી ખલ
કરવી પછી તેમાં સરયુવાના મુળની છાલનો રસ કહાડીને
તેનો પટ દેવો પછી તેને દીવસે લીંબુના રસને પટ દેવો પછી

તે સુકવીને ખલ કરી કપડછાણ કરીને એ અગતી કુમાર ચુરણ એક શીશીમાં ભરી રાખવું તેમાંથી એક વાલ પાનમાં મુકીને ખાય તો વાયુ થકી ઉત્પન્ન થયેલા સરવે રોગને ઠાળે અજીરણ મટાડે ને જઠરાગ્નીનું જોર વધારે ને શરીરને સરવે રિતીનું સુખ ઉપજાવે છે.

અગતીકુમાર ચુરણ. ૨

શર ૫) ખરસાણીના ઊપરની કુણી કુણી ડોઠાગ્ની લેઈને નહાના કડકા કરીને એક માટીના કોરા વાસણની ઢીંચમાં નાખીને ચુલે ચડાવીને તળે તાપ કરવો પછી તે ડીંચીઓમાંથી તમામ દુધ મુકાઈ જાય ને તે ઢીંચમાં દેવતા પ્રગટ થાય એટલે તમામ બળીને રાખ થાય એટલે તે ઢીંચ ઊતારીને ઠા-હાડી થયા પછી તે જોઈલી રાખ થએલી હોય તેથી અડધ ભાગે ભરીને ૦ ભાગે સોંધવ ખાર મેળવી વાટી કપડછાણ કરીને એ ચુરણ એક શીસામાં ભરી રાખવું એ ચુરણ વાલ રૂને આશરે તુલસીના પાનામાં ખાયતો મોટા વાયુને હણે ને મંદાઅગતીને દીપાવ ચુકન રોગને મટાડે ને અજીરણ ઠાળે.

નાગાબુન ચુરણ.

લવીંગ, અકલકરો, પીપરમુળ, તજ, સાટોડાનું મુળ, પીપર મુળના ગંડોડા એ સરવે ચીળેમાંથી વછનાગ સોધીને પછી સરવે ચીળે સોધી કપડછાણ કરીને તે જોઈલું વજન થયું હોય તેથી ચાર ગણા લીજુનો રસ એક માટીના વાસણની ઢીંચમાં ચુલે ચડાવીને તે સરવે સામાન તેમાં નાખીને ધીમા તાપથી પકવવું પછી તે ચુરણની વાલ વાલ પરમાણે ગોળી-ઓ વાળીને માટીના વાસણમાં અથવા કાચના વાસણમાં

રાખવી પછી એક એક ગોળી ખાય તો મહા રોગને મટાડે ને અજીરણને ટાળે ને મોહોડું સ્વાદીષ્ટ રાખે છે.

નગારજીન ચુરણ.

સોધેલો પારો, સોધેલો વછનાગ, સોધેલો અખલસારો ગંધક દત શુક્ત પીપર એ સરવે એક એક પઢશાબાર લેતા પછી ત્રણ પઢશાબાર મરી જીળવીને આદાના રસમાં એક દીવશ સુધી પાકા કરીને પણ એ ચુરણ થાય છે તે પણ ઉપર પરમાણે ગુણ આપે છે.

સારસ્વતી ચુરણ.

કલપલેટ, આશન, લવણ, અજમો, ખેજુરા રીંગણી કટ-ણી, કાળી પાટ, સંભાગનું પુણ્ય ખોરાશની વજ એ સરવે સમ ભાગે લેઈ ખાંડી કપડછાણ કરીને બ્રહ્મીના રસમાં તે સરવેને સાત દીવસ સુધી રસના પટ દેવા ને તે ચુરણ ધી અંને મધમાં વાલ એકને આશરે આવું.

એ ચુરણ આધાથી હતા એટલે વાધુ થકી ચીત ભ્રમ વગરે જે પેદા થએલો રોગ તથા મહા મોહોટા રોગ પ્રમેહ મુતરમાં ધાતુ પડતો હોય તે સરવનો નાશ કરે એવું સામરથ સારસ્વતા ચુરણ સરવે લોકના કલ્યાણના અરથે પૂરવે નામ પેહેલું બ્રહ્માએ પ્રગટ કર્યું તે.

પારો સોધવાનો ઉપાય.

ઘેરિયાના પાન શરૂ ૧ લાવીને ખસમાં નાખીને તેમાં પારો નાખીને પેહિર એક ગરદન કરવું પછી જીની ઘટના ઝીકાળામાં પેહિર એક મરદન કરવું પછી જેમાં જોઈએ તેમાં તે પારો વાપરો.

૨ વછનાગ સોધવાનો ઉપાય.

શર એક ભેશનું છાણુ શર ના બકરીના લીંડીઓ, ને શર ના ગાયનું મુતર એક માટીના વાસણમાં ધાલીને તેમાં તે વછનાગના કડકા મુકીને તે વાસણનું મોહોડું બાંધીને તે વાસણ ચુલે ચડાવી તળે તાપ કરવો તે છાણનું પાણી ખદખદીને સુકાય એટલે તે વાસણ ઉતારીને ઢાંકેલું એકાંતે અનામત રાખવું તે ટાહાડુ થાય એટલે ઉઘાડીને તે વાસણમાંથી વછનાગ કહાડી લેધને તે છાણ કાહાડી નાખવું ને તે વછનાગ જેમાં બેધએ તેમાં વાપરવું.

૩ ગંધક સોધવાનો ઉપાય.

તોલો એક આમલસાપો ગંધક લેધને તેના સોપારીના કડકા જેવડા કડકા કરવા પછી એક માટીના કોરા વાસણમાં શર એક દુધ લેઈ તેનું સફેત લુગડાથી મોહોડું બાંધવું પછી એ માટી પલાળીને તે ઉપર કુલડાની માફક ચારે તરફ કોર બાંધીને મધે ચારે રહેલું લુગડુ હોય તેમાં તે ગંધકના કડકા મુકવા પછી એક માટીના વાસણની ઠીંગમાં દેવતા બરીને તે ઉપર મુકવો તેથી તે ગંધક ગળીને દુધમાં પડે એટલે તે દેવતા કહાડી નાંખવો ને તે વાસણનું મોહોડું છોડી તે દુધમાંથી ગળીને પડેલા ગંધકના તમામ રવા કહાડી લેવા ને સોધેલો ગંધક જેમાં બેધએ તેમાં વાપરવો ને દુધ કાહાડી નાંખવું અથવા લુખશ થઈ હોય તેને શરીરે યોગવું.

શરવે પાક કિરિયા કરનારાઓની હસ્ત કિરિયા.

૧ સમજવાની રીત.

આ ગ્રંથમાં પેહેલાં ભાગમાં મથાલા અને શાકી વિગરે

કરવાની રીત છે પણ તે કિરિયા કરનાર સરવના જુદી જુદી હોય છે તેથી એક બીજાની સાથે તકરાર થાય છે ને બીજા ભાગમાં પકવાન મામગ્રીઓ તથા સાધારણ રસોઈઓ કરવાની રીત છે ને પાક કિરિયા કરવાની રીતમાં શરવ વરતુનું વજન તથા માપ લખેલું છે પણ નવા જુનાં એ નથી તથા જુદી જુદી જમીનની ઉતપતીથી બરાબર વજન અને માપ રહેતું નથી જુઓ કે સુધ માળવી દાંઉડખાની ઘડાંમાં પાણી તથા ધી તેપા દાહોડુ જોઈએ ને ગુજરાતની ઉતપતીના વાજ્યા ઘઉંમાં પાણી તથા ધી બરાબર જોઈએ એજ રીતથી જુના ઘઉં હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં પણ દોહોડુ પાણી જોઈએ એરીતે કાઠા વાજ્યામાં તથા જુદી જુદી જમીનની ઉતપતીથી વજન તથા માપમાં ફેર પડે છે માટે હસ્ત તથા કીયાને તેથી પાક શાસ્ત્રને દોષ દેવો નહીં.

તે જાણવા સાર તેનો વિચાર સેર ૩ નસુનો પ્રથમ લેઈ ને તેની પાકી અજમાસ કરીને પછી કાંઈ પાકતું કામ બનાવે તે કોઈ દીવસ બગડે નહીં ને કથી તરેહની કથરત આવે નહીં

જુદી જુદી રીતથી હસ્તકીયાની તકરાર મટાડવા સાર દ્રષ્ટાંત કે કોઈ કોઈ કેશરીયો બાત આ ગ્રંથમાં લખ્યા પ્રમાણે કરેછે ને કોઈતો બીજી રીતથી પણ કેસરીયો બાત કરે છે.

ભોજન કતોહલના ગ્રંથમાં લખેછે કે શર ૧ ચોખામાં શર ૪ પાણી જોખીને મેલેતો બરાબર બાત થાય પણ તે કમોદ ના વરસના જુના ચોખા હોય તો થાય નહીં તો તેનો બરાબર સુમાર રહેતો નથી ને નવા જુનાથી અથવા બીજી જાતના ચોખાથી કાંઈ ફેર પડે છે ને બરાબરની શામગ્રી બેબરની

રીતથી થાય છે ને હાથનાં આંગળાં ભરીને પણ થાય છે માટે ઘણીક સ્ત્રીને જીદી જીદી રીતથી થાય છે. તે સરવનો રીત સમજીને ઉપર પરમાણે પાક કીરીઆ કરે તો પોતે ધધિર આપ આરોગે એવી અમરત રૂપી રસોઈ થાય.

નલપાક ભીમપાક ભોજન કતોહજ વીગરે ઘણાએક ગંથો તથા હાલમાં પાક કીરીઆએ કરે છે તે સરવનો થોડો વી-
ચાર કરાને સંક્ષેપમાં આ ગ્રંથ કર્યો છે પણ સર : આ પકી-
રીઆ કરનારોએ કોઈ રકમમાં હસ્ત કીરીઆના ફરથી
અથવા માહારી અલપબુદ્ધીને લાધે ચુક જાણવામાં આવે
તે તે ચુક માફ કરવી.

દોહરો.

આ રીતે ઉપયોગયા, કરે પાકનું કામ

તો રૂડી રીતે જામે, જાણી ઉતમરામ. ૧

અરથ—આ પુસ્તકમાં લખેલી રીતના ઉપયોગથી કોઈ
પાકનું કામ બનાવે તો તે ઉતમ રસોઈ થાય એવું જાણીને
પોતે રામચંદ્રજી આપો આપ રૂડી રીતે આરોગે.

દોહરો.

કવી મહેમદાવાદના, ઉદાય પ્રાદ્મણ એહ;

પાકશાસ્ત્ર પ્રીતે રચ્યું, ઉતમરાંમે તેહ. ૧



જાહેર ખબર.

નીચે લખેલી ચોપડીઓ અમદાવાદમાં ડોશીવા-
જનનાં યોજ મધ્યે ગોસાંઈજી માહારાજની
યોજમાં મારે ઘેરથી રોકડી કીંમતે
વેચાતી મળશે.

શ્રીપ્રતીકભણા સુત્ર, ગજરામારજીની વારતા,
દસપતરામની ખતાવેલી ગરખાવળી, દીલ્લચમન
ગાયન, સ્ત્રી મનોરંજક ગરખાવળી, તથા ગુજરાતી
પહેલી ચોપડીથી તે પાંચમી સુધીના અર્થ.

એ શિવાય બીજી ઘણીખરી જાતની ચોપડી.
ઓ મળશે.

શા. મોહનલાલ બાકરભાઈ.
